



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ RULO BÖREK

2 adet yufka
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
İç için:
3 adet orta boy patates
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı süt

Patatesler haşlanır, sıcakken soyulur, iri doğranır, bir kaba aktarılır. Üzerine tereyağı ve süt konur, eziciyle ezerek püre yapılır. Bir kapta süt, yumura yağ ve çırpılır. İlk yufka açılır, sütlü karışım dam gezdirilir. Üzerine pürenin yarısı sürölür. İkinci yufka üzerine konur. Sütlü karışım dan sürölür ve kalan püre sürölür. İki ucundan ortada buluşacak şekilde rulo yapılır. Rulolar buzdolabına konur ve 1 saat bekletilir. Sonra 1 parmak kalınlığında dilimlenir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine kalan sütlü karışım sürölür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.