



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ RULO ÇÖREK

1 paket çabuk maya
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
3 adet orta boy patates
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Hamur malzemesi bir araya getirilir. Ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Bu arada patatesler haşlanır, kabukları soyulur ve çatalla ezilir. Üzerine süt, tereyağı ve tuz ilave edilir. Pürüz kalamayana kadar karıştırılır. Dinlenen hamur merdane yardımıyla 1 santim kalınlığında açılır. Yüzeyine püre yayılır ve rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye rulo konur, ılık bir ortamda yarım saat bekletilir. Sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir.