



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RULO BÖREK

4 adet hazır yufka  
İçi için:  
Yarım kalıp beyaz peynir  
Maydanoz  
2 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 çay bardağı süt  
1 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 adet yumurta  
Çörekotu

İç harcı için; peyniri ezip içine, kıyılmış maydanozu katılır. 2 yumurta, 1 su bardağı süt, 1 su bardağı yoğurt ve tuz katılarak iyice karıştırılır.

Birinci yufka tezgaha yayılarak üzerine iç harcımızın dörtte biri sürülür. Üzerine ikinci yufka konur, aynı şekilde iç harcımızın dörtte biri üzerine sürülür. Onun da üzerine üçüncü yufka, üzerine iç harcın dörtte biri sürülür. Üzerine son yufka ve kalan iç harcı sürülür.

Yufkaların sağından ve solundan çok az bir kısmı içe doğru katlanır. Diğer tarafından sıkı bir rulo yapılarak sarılır.

Rulo halindeki böreğimiz buzdolabının buzlukuna kaldırılarak 1-2 saat orada tutulur.

Süre sonunda buzluktan alınan rulo 2 santim eninde dilimlenerek kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizilir.

Üzerine çırpılmış bütün yumurta sürülür, yumurtanın da üzerine çörekotu serpilir.

200 derece fırında 20 dakika pişirilir.

