



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RULO BÖREK

1 adet yumurta,  
yarım su bardağı süt,  
yarım çay bardağı ayçiçek yağı,  
2 adet yufka,  
2 adet haşlanmış patates,  
3 dal taze soğan,  
yarım demet maydanoz,  
tuz,  
karabiber.  
Sosu için:  
2 adet domates,  
2-3 çorba kaşığı ayçiçek yağı,  
tuz

Yumurtayı, yarım su bardağı sütü ve yarım çay bardağı ayçiçek yağını bir kaptaki iyice çırpalım. Yufkaları ayrı ayrı serip üzerlerine bu malzemenin yarısını sürelim. 10 cm.'lik şeritler halinde yufkaları keselim. Bir kabin içine haşlanmış patatesleri rendeleyelim. Taze soğanı ve maydanozu ince doğrayıp patatese ekleyelim. Tuz ve karabiberi de ekleyip karıştıralım. Şeritlerin bir ucuna bu malzemeden pay edip, rulo yaparak saralım. Ruloları yatık olarak tepsiye dizelim ve fırında pişirelim. Üzerleri pembeleşince fırından alalım. Sosu için: Domatesleri rendeleyip, 3 kaşık ayçiçek yağı 2 dakika kavuralım. Tuzunu katıp, soğutalım. Bu sosu böreklerin üzerine gezdirip servis yapalım.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.02.2024