



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RULO BÖREK

1 su bardağı sivi yağ  
1 bardak yoğurt  
2 yumurta (1 yumurtanın sarısını ayır, üstüne sürülecek)  
1 kabartma tozu  
tuz  
un  
karabiber  
kırmızı biber  
10 orta boy haslanmış ezilmiş patates

Yağ, yumurta, kabartma tozu, yoğurt, tuz, undan hamur yapılır. Hamurdan bir avuç alınıp tezgahta bir merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında yuvarlak olarak acılır. İçine hazırladığımız patatesli harc konur ve yuvarlanıp rulo haline getirilir. Rulo esit olarak 3 yada 4 parçaya kesilir ve tepsiye dizilir. İşlem kalan hamurda uygulandıktan sonra üstlerine yumurta sarısı sürülür susam çekirdeği serpilip fırında 185 derecede pisirilir.

[ML® Peynirli Rulo Börek için tıklayın](#)

