



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO BÖREK

1 paket yufka
1 paket sosis
100 gr. kaşar peyniri
1 çay bardağı yoğurt
Yarım kilo patates
125 gr. eritilmiş Sana hamur işi
2 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım yemek kaşığı salça

Patatesleri haşlayıp, rendeleyelim. Tavaya sıvı yağı koyup eritelim soğanları incecik doğrayıp, pembeleşinceye kadar kavuralım. içine rendelenmiş patatesleri koyalım. içine tuzu ve karabiberi koyalım. Sosisleri küçük küçük doğrayalım, kaşar peyniri rendeleyelim. Yufkayı bütün olarak açalım , eritilmiş hamurışı ile yoğurdu çırpalım. yufkanın üzerine sürelim. patates harcımızı yufkanın üstüne incecik serpelim. onun üzerine sosisleri ve kaşar peynirini serpiştirelim. üzerine tekrar yufka serelim. aynı işlemi tekrar yine yapalım. Yufkayı rulo yapalım. ortadan keselim. bir tepsiye koyalım. Diğer yufkalara da aynı işlemi yapalım. tepsideki yufkaları buzdolabında 1 gün bekletelim. ertesi gün ruloları 2cm enliliğinde keserek yağlanmış tepsiye dizelim. salçayı çok az su ile karıştıralım. kaşıkla böreklerin üzerine sürelim. 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirelim.