

Baklava Yufkasinda Patates Sarmasi

Malzemeler

6 adet hazir baklava yufkasi

3 adet patates

8-10 dal maydanoz

tuz, karabiber

kizartmak icin siviya

Yapilisi

Oncelikle patatesleri haslayarak baslayalim. Haslanan patatesler iyice ezilerek pure haline getirilir. Icerisine ince ince dogranmis maydanoz, tuz ve karabiber de ilave edilerek karistirilir. Baklava hamuru alinarak tezgahin uzerine serilir. Uzerine firca yardimi ile su surulerek diger hamur uzerine kapatilir. Ikinci hamurun da uzerine firca ile su surulerek ucuncu hamur serilir. Hazirlanan patates puresinin yarisi, hamurun kısa kenarina boylu boyunca konularak siki bir rulo yapilir. Diger 3 baklava hamuruna da ayni islem yapilir. Rulolar yaklasik 5-6 cm boyunda kesilerek 2-3 saat buzdolabinda bekletilir. Servis yapmadan once bol kizgin yagda, altin rengini alana dek kizartilir ve sicak olarak servise sunulur.ellerimize saglik