

Kiymali Rulo Borek

Malzemeler

6 yufka
1 adet sade soda
2 adet kuru sogan
500 gr kiyma
1 iri patates
karabiber
tuz
1 yumurta sarisi

Yapilisi

1 adet patates cig haliyle rendeleyin.Tavada sivi yagla minik minik dogranmis sogani kavurun.Daha sonra kiymayi ilave edip kavurmaya devam edin. Kiyma kavrulurken icine cig sekilde rendelediginiz patatesleri ekleyip ikisini beraber kavurun.Daha sonra tuz ve karabiberi ekleyip ocagi kapatın.İlk yufkayı masaya yaydıktan sonra az sivi yag dokun.Bu yagi yufkanin her tarafına elinizle surun.Bir miktar sodayı yagin uzerine serpip onuda elinizle dagitin.

İkinci yufkayı da ilk yufkanin uzerine koyup birinci yufkaya yaptiginiz islemin aynisini ikinci yufkaya da yapin.

Yufkayı sigara boreginde ki gibi sekiz parcaya bolun.Her bir parcanin genis kismına ic malzemeden koyun ve gevsek bir sekilde sarin.Diger yufkalarıda ayni sekilde 2 ser 2 ser yapin.Boreklerinizi yagli kagit serilmis tepsilere dizip uzerlerine yumurta sarisi surun.Uzerine susam,corek otu veya hashas tohumu dokun.Onceden isitilmis turbo firında 180 derecede alti ve uzeri kızarana kadar pisirin.Afiyet olsun