



## Картофельные рулетики

Patatesli Sarma



6 ст.л. подслн. масла  
100 гр. сливочного масла  
1 яичный белок  
2 ст.л. фруктового уксуса  
1 ч.л. соли  
1 ч.л. соды  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для начинки:  
3 шт. сваренного картофеля  
1 стакан тертой на терке брынзы  
Смазать сверху:  
1 яичный желток

# Сливочное масло растопить на медленном огне и дать остить. Затем вылить в глубокую чашку, добавить подслн. масло, яичный белок и уксус, перемешать.

# Добавить соль, соду перемешанную с горстью муки, и понемногу добавляя муку замесить мягкое тесто.

# Тесто накрыть и оставить на 10-15 минут. Для начинки потереть на терке вареный картофель и

перемешать с тертой брынзой.

# Тесто разделить на 2 равные части. Одну часть посыпать мукой и раскатать в форме прямоугольника. Положить по всей поверхности половину приготовленной начинки, и скатать плотный рулет. Тоже проделать и со второй частью.

# После этого рулеты слегка сжимая удлинить, и ножом, шириной в два пальца нарезать по диагонали.

# Рулетики разложить на смазанный маслом противень, смазать желтком, и поставить в заранее разогретую до 210 градусов духовку.

# Когда рулетики поджарятся, духовку выключить. Оставить в духовке на 10 минут. Затем подавать горячими.

Рецепт рулетиков принадлежит Центральному региону Анатолии, особенно Анкаре и ее окрестностям.