



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

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 остыть. 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.