



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

---

## Рулет с Картошкой

Kol Böreği (Patatesli)



6 тонких лавашей  
4 картофеля  
3 репч.лука  
Пол стакана раст.масла  
2 чайн.ложки соли  
1 чайн.ложка красн.перца  
Пол стакана раст.масла  
3/4 стакана молока  
1 яйцо

# Лук мелко порезать и обжарить на раст.масле.Добавить картофельное пюре,соль,красн.перец,помешать,снять с огня,остудить.Молоко перемешать с раст.маслом.  
# Лаваш раскрыть,кроя собрать на середину,с верху полить молоком с маслом.На край положить 1/6 часть картофельной начинки.Завернуть в рулет,перед каждым заворотом смазывать молоком с маслом.  
# Рулет завернуть по краям на 4пальца,после согнуть буквой U.  
# Все 6 рулетов положить на смазанный маслом противень.  
# В оставшееся молоко с маслом разбить 1яйцо,взбить и смазать рулеты,запекать в заранее разогретой духовке 40-45минут,при температуре 180.

Рулеты можно приготовить с брынзой,мясн.фаршем или со шпинатом.