



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,сверху 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.