ETLİ RULO BÖREK (STRUDEL)

250 gr. kuzu kuşbaşı et
3 Adet orta boy kuru soğan
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
2 Çorba kaşığı sıvı yağ
2 Yumurta
2,5 Su bardağı un
Yarım su bardağı ay çiçek yağı
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım paket kabartma tozu
1 Kahve fincanı ılık su

İnce yarım halka şeklinde doğranmış soğan, küçük doğranmış et ve yağ birlikte kavrulur.
Et yumuşayınca tuzu ve kara biberi eklenir.
Böreğin içi soğurken hamuru hazırlanır.
Unun ortası açılır, yumurtanın birinin sarısı, üzerine sürülmek üzere ayrılır, kabartma tozu, tuz, ayçiçek yağı ve ılık su ile yumuşak bir hamur elde edilir. 1 saat dinlendirilir.
Hamur yarım cm. Kalınlığında 25 -30 cm. Eninde dik dörtgen olarak açılır.
Açılan yufkanın kenarından bir kaç şerit çıkarılır.
Yufkanın ortasına iç yayılır, rulo şeklinde katlanır.
Katlanan kısım aşağıya getirilir.
Ayrılan şeritler, çapraz konarak süs yapılır.
Üzerine yumurta sarısı sürülür. 170 derece fırında 25 dakika pişirilir. Ilık servis yapılır.

Not Bu böreğe iç olarak patates ya da peynir konabilir.