



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BANYOLU BÖREK (PATATESLİ)

Ayşe Tüter

2 adet haşlanmış patates
1 fincan zeytinyağı
2 havuç
1 su bardağı soğuk et suyu
Tepsiyi yağlamak için bir kaşık margarin
Maydanoz
1 adet soğan
250 gr. kıyma
2 yufka
1 yumurta
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Rendelenmiş soğanı, kıymayı tencereye koyun ve suyu kalmaymcağa kadar kavurun. İçine patatesleri, tuzu, karabiberi ekleyin. Yufkaların arasını yaylayarak üst üste dizin hazırladığınız harcı yayın, rulo yaparak sarın 1 parmak kalınlığında kesin. Tepsiyi margarin ile yağlayın ve yan olarak dizin. Üzerine yumurta sürün, spreyağ gezdirin kızgın fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerine 1 su bardağı soğuk et suyunu dökün. Dilerseniz üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapınız.