



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİRLİ PATATES BÖREĞİ

Kullanılacak malzeme:

1 kilo pürelik patates,
125 gram beyaz peynir,
1/2 demet kıyılmış maydanoz,
3 yumurta,
yeteri kadar un,
kurutulmuş ekmek tozu,
tuz ve karabiber,
1 bardak zeytinyağı.

Yapımı: Patatesleri iyice yıkayıp tuzlu kaynar suda haşlamalı. Haşlanmış patatesleri sudan çıkarıp kabuklarını soymalı ve pompresten geçirerek püre durumuna getirmeli. Bunlardan ceviz iriliğinde parçalar alıp elde yuvarlayıp iki avuç içinde bastırarak yassı köfteler yapmalı. Yalnız bu köftelerin hep aynı boyda olmasına dikkat etmeli.

Beri yanda bir porselen kâseye iki yumurta sarısıyla bir yumurta akı koyup hafifçe çırpmalı, sonra bunun içine çatalla ezilmiş beyaz peynirle kıyılıncasına doğranmış maydanozu, tuzla karabiberi katıp çırpıncasına karıştırmalı.

Bir başka yayvan kaba iki yumurta akıyla bir yumurta sarısı koyup bunları hafifçe çırpmalı.

Yassı köfte biçimindeki patates püresinin bir parçasını ele almalı, buna bir tatlı kaşığı kadar peynirli karışımdan koymalı, üstüne ikinci bir patates püresi parçası yerleştirmeli ve una hafifçe bulamalı. Yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna da buladıktan sonra bu böreği kızgın zeytinyağına atıp her yanını nar gibi kızartmalı.

Böylece öbür patates pürelerinden de börekler yapıp kızartmalı ve bunları sıcak bir yerde tutulan servis tabağına almalı. Böreklerin kızartılması sona erince bunları sıcak sıcak sofraya çıkarıp servis yapmalı.