



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI PATATESLİ BÖREK

3 adet yufka
1 şişe maden suyu
1 su bardağı sıvı yağ
1 yumurta sarısı
İçerik için:
6-7 adet patates
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
Kırmızı biber
Tuz

Öncelikle patatesleri derin bir tencereye alıp yumuşayana kadar haşlayın.
Yumuşayan patatesleri bir kaseye alıp ezin.
Diğer yandan da kuru soğanları doğrayıp sıvı yağ ile kavurun.
Ezilmiş patateslerin içine kavurulmuş soğanları da ekleyin.
Tuz ve kırmızı biberleri kendi damak zevkinize göre ilave edip karıştırın ve patatesleri soğumaya bırakın.
Yufkaların ilkinin düz bir zemine koyun.
Üstüne maden suyu ve sıvı yağ sürüp 12 eşit parçaya bölün.
Üçgen şeklindeki yufkanın geniş kısmına harcı koyup sarın.
Yağlanmış fırın tepsisine dizip üstüne yumurta sarısı sürün.
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

