



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU PATATESLİ BÖREK

5 adet haşlanmış patates
1 adet orta boy soğan
1 demet dereotu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber
3 adet yufka
Üzeri için:
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Haşlanmış patatesleri iyice ezin. İçine rendelenmiş soğan, sıvı yağ, süt, dereotu tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Temiz bir zemin üzerine yufkalardan birini serin. Üzerine patatesli harcın 1/3'ünü koyup yayın. Üzerine ikinci yufkayı serin. Üzerine kalan harcın yarısını koyup yayın. Son olarak üçüncü yufkayı serin ve üzerine kalan harcı yayın. Rulo yaparak patatesli yufkaları sarın. 3 parmak kalınlığında dilimler halinde kesin. Yağlanmış fırın kabına dizip, üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Isıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.