



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLAMBER BÖREĞİ (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 orta boy patates
2 baş kuru soğan
1 tutam karabiber
maydanoz
1 tutam kırmızı biber
tuz
4 su bardağı un
½ paket margarin
yeterli miktarda su

Un ve tuz beraber normal yumuşaklıkta yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Ufak bezeler halinde ayrılarak oklavayla ince açılır. Margarinle sıvı yağ karıştırılıp açılan hamur yağlanır ve patatesli harç serpilir. Yuvarlayıp dolandırılarak tepsiye döşenir. 220 derece fırında pişirilir. Çıtır çıtır servise hazırlanır. Patatesler kaynamış olarak hazırlanır. İçine kıyılmış maydanoz ve karabiber eklenerek hazırlanır. Sunum; sıcak olarak servis yapılır

