



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK

Malzemeler

6 adet yufka
2 yumurta
5 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çay bardağı su
İç malzemesi için:
8 orta boy patates
4-5 sap taze soğan
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı zeytinyağı
Kuru nane
Kekik
Tuz
Karabiber
Pul biber
Yenibahar
Üzeri için:
çörekotu

öncelikle böreğin içini hazırlayın. Patatesleri haşlayıp soyarak küp şeklinde dilimleyip derin bir kaba alın. Üzerine 1 çay bardağı sıvı yağı, ince kıyılmış dereotu, taze soğan ve maydanozu, kuru nane, kekik, pul biber, tuz, karabiber ve yenibaharı ekleyerek öncelikle karıştırın, sonra el blenderı ile püre haline getirin, (görüntüye aldanmayın bu aşamada, pişince tadı çok güzel oluyor) Bu arada, 2 yumurta, 5 yemek kaşığı yoğurt, 1 çay bardağı sıvı yağ ve 2 çay bardağı suyu karıştırın. Bunu da yufkaların arasına ve fırına koymadan önce üzerine sürmek için kullanacağız. Fırını 180 dereceye ayarlayın, yukarıdaki resimlere göre katlayıp hazırladığınız böreği üzerine yumurtalı karışımdan sürüp çörekotu serptikten sonra kızarana kadar pişirin. Hafif ılık haldeyken dilimleyerek servis yapın.