



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

4 adet yufka,
1 ay bardağı sıvı yağ,
1 kahve fincanı su,
2 su bardağı su.
İçine:
4 adet patates,
yarım demet maydanoz,
karabiber,
kırmızı pulbiber,
tuz.
Üzerine:
Yumurta sarısı

Öncelikle patatesleri haşlayın. Rendenin iri tarafı ile rendeleyin, ince kıydığınız maydanozu, yeterince tuzu, karabiberi ve kırmızı pulbiberi ekleyin. İyice harmanlayın, ilk yufkayı düz bir zemine serin.

1 ay bardağı sıvı yağ ile 1 kahve fincanı suyu karıştırın. İlk yufkanın üzerine sürün, ikinci yufkayı yerleştirin. 8 eşit parçaya ayırın. Her bir parçanın geniş tarafına patatesli harçtan bir miktar koyun. Sigara böreğı sarar gibi sarın. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Böreklerin üzerine 2 su bardağı su serpin.

Buzdolabında 1 gün bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzerleri kızarana dek pişirin. Sıcak servis yapın.

[ML® Konak Böreğı için tıklayın](#)

[ML® Mektup Böreğı \(görsel\)](#)