



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK

MALZEMESİ

1 bardak sıvıyağ
4 haşlanmış patates
1 soğan
2 kaşık tereyağı
2 bardak su
tuz
karbonat
karabiber
aldığı kadar un

YAPILIŞI

Bir kaba yağı, su, tuz koyup, karbonat karıştırılmış unu ilâve ederek orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. 10-15 dakika dinlendiriniz. Dinlenen hamuru 1 cm. kalınlıkta açınız, yarısına patatesli içi koyup, öbür yarısını da üste kapatınız. Biraz bastırıp kalıp ya da bardakla kesiniz. Yağlanmış fırın tepsisine koyup üzerlerine yumurta sarısı sürünüz. Isıtılmış orta hararetle fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.

[ML® Pide Böreği için tıklayın](#)