



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ BÖREK

4 adet yufka
2 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı su
1 kahve fincanı su
İçerik için:
4 adet patates
1/2 demet maydanoz
Karabiber
Kırmızı pulbiber
Tuz
Yumurta sarısı

Ön hazırlık olarak patatesleri haşlayın .Rendenin iri tarafıyla rendeleyin. İnce kıydığınız maydanozu, yeterince tuzu, karabiberi ve kırmızı pulbiberi ekleyin. İyice harmanlayın.

İlk yufkayı düz bir zemine serin. 1 çay bardağı sıvı yağ ile 1 kahve fincanı suyu karıştırın. İlk yufkanın üzerine sürün. İkinci yufkayı yerleştirin. Sekiz eşit parçaya ayırın. Her bir parçanın geniş tarafına patatesli harçtan bir miktar koyun. Sigara böreği 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 olarak servis yapın.

[ML® Semirsek için tıklayın](#)

[ML® Semirsek \(görsel\)](#)