



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ FESLEĞENLİ BÖREK

Özgür Şef

4 Adet yufka
2 adet patates
1 bağ fesleğen
2 diş sarımsak
1 kaşık tereyağı
1 su bardağı süt
1 yumurta sarısı

Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyup bir karıştırma kabına rendeleyin. İçine bir su bardağı süt, dövülmüş sarımsak, tereyağı ve biraz tuz atıp karıştırın. Püre soğuduktan sonra içine ince kıyılmış fesleğenleri ilave edin. Yufkayı açın içine bir sıra patatesi dizin rulo yaparak bıçak ile ortadan kesip tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürerek 180 derece fırına atın 30 dakika pişmesi yeterli olacaktır.