



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MAYALI BÖREK

4 su bardağı un
1.5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı kuru maya
3 patates
1 soğan
Tuz
Karabiber
Pul biber
3 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta
Susam

1 su bardağı ılık süte şekeri ve mayayı ilave edip kabarmasını bekleyin.Unu ve tuzu karıştırın kabaran mayayı içine dökün ve yoğurun hamur özleşene kadar ılık sütü azar azar ilave ederek yoğurun.Özleşen hamuru ılık bir yerde 20 dakika mayalandırın.Patatesi haşlayın iyice yumuşayınca ezin.Bir tavaya soğanı ince ince kıyın ve pembeleştirin. Patatesi ilave edip biraz daha kavurun içine tuzunu ve baharatlarını katıp soğumaya bırakın.Mayalanmış hamuru bezelere ayırın ve unladığınız zeminde servis tabağı büyüklüğünde açın.İçine patatesli harcı koyup sarın rulo haline getirip gül şekli verin yada istediğiniz şekilde de yapabilirsiniz.Yağlanmış tepsiye dizin.Yumurta,yağ ve yoğurdu çırpın yaptığınız böreklerin üstüne sürün.Susam serpin.20 dakika kadar bekletin.200 Derecelik fırında üstleri kızarana kadar pişirin.