



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK

MALZEMELER:

1 su bardağı margarin
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
yarım su bardağı su
1 paket kabartma tozu
Alabildiğince un

Tuz.

İÇİ İÇİN:

250 gram kıyma
4 adet patates
kırmızıbiber
karabiber, tuz
1 çorba kaşığı margarin

ÜZERİNE:

Kaşar peyniri
1 adet çırpılmış yumurta

HAZIRLANIŞI:

Çiğ patatesleri küp küp doğrayın. Bir tavaya margarini alın. Kıyma ve patatesleri beraber kavurun. İçine karabiber, tuz ve kırmızı biberi atın. Birkaç dakika sonra ocaktan alın. Başka bir kabın içinde, hamur için gerekli malzemeleri karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edin. Küçük parçalar kopartın. Elinizde açın. İçine içten biraz koyun. Hamuru elinizle büzerek kapatın. Ortasında küçük bir açıklık kalsın. Fırına vermeden üzerine yumurta sürün. Kaşar peyniri rendesi serpin. Üzeri pembeleşene dek pişirin.

[ML® Delioğlan Sarığı için tıklayın](#)