



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK

Pelin Yanık

1 paket yufka
Sıvı yağ
Su
İç Malzemesi:
4 adet patates
Kırmızı pul biber
Nane
1 kaşık sıvıyağ

Patatesleri önceden düdüklüye atın ve piştikten sonra patatesleri bir kaba alıp içine pul biber ve nane ekleyin. Bir kaşık sıvı yağ ekleyin, çatal yardımıyla ezin. Yufkayı üst üste koyup artı şeklinde kesin. Bir kaseye yağ ile su koyun kestiğiniz yufkaların üzerine yumurta fırçası ile kestiğimiz yufkaya sürün. İçine patates harcını koyup sigara böreği sarar gibi sarın. Hepsini sardıktan sonra bir kasede süt ile yağ karışımı yapın ve sardıığınız böreklerin üzerine sürün. Son olarakta üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirin.

