



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK

4 adet patates
2 su bardağı süt
2 çay bardağı çiğ krema
1 çorba kaşığı salça
100 gram tulum peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
2 adet sivri biber
4 adet yufka

Yağlanmış tepsiye iki yufkayı büzerek yerleştirin. Üzerine patatesleri, sivri biberleri küp şeklinde doğrayıp yerleştirin. Sütü, kremayı, tereyağını ve salçayı bir kabın içinde çırpın ve patateslerin üzerine dökün. Kalan iki yufkayı da üzerine büzerek kapatıp 200 derecede 35 dakika kadar her tarafını ve içini güzelce pişirin. Üzerine hemen peyniri döküp 5 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın. Muhteşem bir lezzet oluyor. İsterseniz kaşar peynir de konulabilir.

