



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BÖREK

3 adet yufka
3 adet haşlanmış patates
4 adet sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı ceviz
1 soğan
Kızartmak için 1 su bardağı sıvı yağ

Rendelenmiş soğanı bir tavada 5 dakika kavurun. Doğranmış biberi haşlanmış patatesi de içine ekleyip kavurmaya devam edin. Sonra ocaktan alın içine kıyılmış ceviz ve maydanozu ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın. Bu arada yufkaları dört parmak eninde de şeritler halinde kesin. İç malzemeyi yerleştirip sigara böreğinden kalın şeklinde katlayın. İster fırında isterseniz de yağın içinde kızartın.