



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ BÖREK

2 tane yufka
2 tane iri patates
100 gr. kaşar peyniri
1 demet dereotu
1 fincan zeytinyağı

Patatesleri bol su içinde haşlayıp, kabuklarını soyduktan sonra iyice eziniz.

İçine peyniri dereotu ilâve ederek iyice karıştırınız, yarım fincan zeytinyağı da koyarak yumuşak bir hamur haline getiriniz.

Yufkaların içine düzgün bir şekilde bu hamuru döşeyiniz.

Her iki yufkayı da ayrı ayrı yuvarlayarak iyi ayrı rulo haline getiriniz.

İçi patatesle dolu olan bu ruloları serin bir yerde yahut buzdolabında bir iki saat dinlendiriniz.

Sonra iki santim kalınlığında dilimler halinde keserek kızgın yağda altüst ederek kızartınız.

[ML® Helvalı Börek için tıklayın](#)