PATATESLİ BÖREK

Elif Korkmazel

6 ADET YUFKA
2 YUMURTA
1 SU BARDAĞI YOĞURT
1,5 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
İÇİ İÇİN
4 ADET RENDELENMİŞ ÇİĞ PATESLİ
2 ADET SİVRİ BİBER
2 ADET SOĞAN
TUZ KARABİBER KIRMIZIBİBER KİMYON

Patatesleri rendeleyip suda bekletin suyunu sıkıp bir kaba alın üzerine rendelenmiş soğanı Doğranmış sivri biber baharatları koyup karıştırın yufkaları ıslatmak için yoğurt sıvı yağ yumurta karıştırın yufkaları tezgâha yayıp üzerlerine yoğurtlu yumurtalı karışımı yayın üzerine patatesli harcı koyup üzerini yufka ile kapatın büzdürün ve tepsiye yayın 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin.

ML® Patates Yuvarlaması için tıklayın
ML® Çizik Börek (görsel)

© lezzetler.com tarif no:63945 • adı:Patatesli Börek • gönderen:letafet arbaş • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:11