



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BÖREK

4 su bardağı unu eleyip maya ile karıştırın. Birer tatlı kaşığı tuz ve şeker ile 3,5 çay bardağı ılık su ekleyip yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin. ? adet patatesi haşlayıp rendeleyin. Birer çay kaşığı tuz, pul biber ve nane ile 1 çay bardağı beyaz peynir rendesi ekleyip karıştırın. Hamuru 10 eşit parçaya bölün. Her birini 2-3 mm kalınlığında açın, birer tatlı kaşığı margarin sürün, iç malzeme koyun ve bohça Beklinde kapatın. Ters çevirerek yağlanmış tepsiye sıralayıp 1 yumurta sarısı sürün. 20 dakika bekletip 180 °C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

[ML® Bonbon Böreği için tıklayın](#)