



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BÖREK

4 adet yufka
4 adet haşlanmış patates
1 demet taze soğan
200 gram lor peyniri
1 yumurta
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
Susam

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi de ekleyip ezin. Su, süt ve yağı bir kapta çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. Büyük üçgenler halinde kesin. İç malzemeyi yerleştirip gül şeklinde sarıp tepsiye alın. Tüm tepsi dolunca üzerine yumurta sarısı ve susam sürüp 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin. Yağ oranı çok az olduğu için diyet yapanlar için uygun bir börektir.