



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ HAZIR YUFKA BÖREĞİ

5 adet yufka
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
3 adet haşlanmış patates
100 gram beyaz peynir
1 çay bardağı süt
Tuz, karabiber, kekik, pul biber
Kızartmak için sıvı yağ

Yoğurt, yumurta, peynir, haşlanmış patates ve sıcak sütü bir kabın içinde iyice ezip yumuşak bir kıvama getirin. Baharatları da üzerine ekleyip bu karışımı yufkaların üzerine süzün. Yufkaları kendi içlerinde ortada birleştirir gibi uzun şerit olacak şekilde sıkı sıkı sıkıştırıp tepsiye sırayla dizin. Bu şekilde hazırlayıp tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika kızartın.

Not: Sıcak ve soğuk olarak yenen bu müthiş böreği isterseniz dondurucuda dondurun sonra fırında da kızartabilirsiniz.