PATATESLİ HAZIR YUFKA BÖREĞİ

3 adet hazır yufka
2 yumurta
5 tane patates
Yarım paket margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
Tuz
Karabiber

Bir kabın içine eritilmiş margarini, yumurtaları, yoğurdu, rendelenmiş patatesleri, tuzu ve karabiberi (arzu ederseniz sevdiğiniz başka baharatları da kullanabilirsiniz) ekleyip iyice karıştırın. Yufkalardan birini sererek bu harcın üçte birini üzerine yayın. Ardından diğer yufkayı sererek aynı işlemi tekrarlayın. Üçüncü yufkayı da üzerine serip kalan patatesli harcı yayın.Yufkaları rulo şeklinde sarın. Mümkünse üzerini folyoyla kapatıp 3-4 saat buzdolabında bekletin.(bu bekletme süresi böreğin lezzetini artırıyor, mümkünse geceden hazırlayın).Sonra dolaptan çıkardığınız ruloyu ince dilimler halinde kesin.Yağlanmış tepsiye dizip altı ve üstü kızarana dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:74040 • adı:Patatesli Hazır Yufka Böreği • gönderen:şemsinur • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:41