



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ SANDAL BÖREK

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet soğan
- 1 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Adet patates
- 2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 1 Çay Bardağı yoğurt
- 1 Çay Bardağı süt
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Pulbiber
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 4 Yemek Kaşığı sıvıyağ
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber

Un, bir tutam tuz ve kabartma tozunu bir kaba eleyip ortasını havuz şeklinde açın. Ortasına yumurtanın akını, oda sıcaklığında bekletilmiş margarin, süt, yoğurt ve sıvıyağı katarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek yarım saat dinlenmeye bırakın. Bu arada içi için bir tencereye soğanı küçük küçük doğrayın ve zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun. Çiğ olarak rendelenmiş patatesleri, tuz, karabiber ve pulbiberi katıp patatesler yumuşayınca kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp merdane ile açın. Bir su bardağı ile yuvarlaklar kesin. Yuvarlakların ortasına patates harcından bir tatlı kaşığı koyup, hamuru ortası açık kalacak şekilde iki ucundan kapatın. Yağlanmış tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180° fırında 25-30 dakika pişirin.