



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ SARMA BÖREK (HAZIR YUFKA)

Elif Korkmazel

3 adet yufka
2 adet patates
2 su bardağı süt
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
100 gram beyaz peynir

Patatesleri soyup iyice haşlayın. Sütü başka bir tencerede kaynatın, içine haşlanmış ezilmiş patatesleri koyup karıştırın. Rendelenmiş patatese tereyağını da koyup karıştırmaya devam edin. Tuz karabiberi de ekleyip, kıyılmış maydanozları ilave edip iç malzemeyi hazırlayın. Suluca bir karışım olmalı ki yufkaların üzerine rahatça sürülebilsin. 1 yufkayı tezgâh üzerinde açıp, üzerine sütlü patatesli karışımdan bir miktar sürüp 2. yufkayı da üzerine koyun. Karışımdan tekrar üzerine sürüp son yufkayı da üzerine kapatın ve rulo şeklinde sarıp buzdolabında 2 saat bekletin. Çıkartıp bir parmak kalınlığında dilimleyip tepsiye dizin ve 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında pişirin. Sıcak ya da soğuk servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 21.09.2014