PAZILI PATATESLİ VE LORLU BÖREK

3 yufka
2 adet patates
100 gr. lor peynir
Yarım demet pazı
1 kuru soğan
1 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
1 su bardağı eritilmiş margarin
3 yemek kaşığı un

Yufka arasına sürmek için margarin ve unu bir bardakta iyice çatalla karıştırın.
Patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyduktan sonra çatalla ezin.
Pazıyı bol suyla yıkadıktan sonra doğrayın.
Bir tavada soğanı yemeklik doğrayıp az sıvıyağda kavurun ve pazıyı ilave edin.
Ardından ezilmiş patates, tuz, karabiber ve kırmızıbiberide ilave edip karıştırdıktan sonra harcı ocaktan alın.
Bir yufkayı tezgah üzerine serip üzerine unlu yağdan sürün ve ikiye katlayın. Katladığınız yerede unlu yağdan sürdükten sonra yufkayı 6 parçaya bölün.
Geniş kısımlarına harçtan koyduktan sonra kalın sigara böreği şeklinde sarın.
Diğer yufkalar içinde aynı işlemi tekrarlayın.
Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizip üzerine unlu yağdan sürdükten sonra 200 derece fırında kızarana dek pişirin ve ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:104319 • adı:Pazılı Patatesli ve Lorlu Börek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:26