



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTSÜZ VE YUMURTASIZ BÖREK

<https://yemek.name>

2 adet yufka
4 adet patates
1 şişe maden suyu
1 yemek kaşığı biberiye
Tuz
Üstü için:
Keten tohumu

Patateslerin kabuğu soyulup, tuz ve biberiye ile beraber haşlanır. Haşlanan patatesler içine biraz su katılarak püre haline getirilir. İlk yufka kenarları dışarı taşacak şekilde tepsiye serilir. Sarkan fazla kısımlar alınıp, dibine yerleştirilir. Üzerine ıslatacak kadar maden suyu dökülür. Püre haline getirilen patatesin tamamı yufkaların üzerine boşaltılır. Diğer yufka parçalara ayrılarak patatesli katın üstü kapatılır. Yufkalar maden suyu ile ıslatılır. Şişede kalan bütün maden suyu üstü kapatılan böreğe dökülür. Keten tohumu serpildikten sonra önceden 180 dereceye ısıtılan fırında kızarana kadar pişirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.

Not: Laktoz intoleransı olan hastalar için de uygun bir tariftir. Eğer süt alerjiniz yoksa püreye peynir ekleyebilirsiniz.

