



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADAN PRATİK BÖREK

4 adet yufka
4 adet haşlanmış patates
1 demet taze soğan
200 gram lor peyniri
1 yumurta
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
Susam

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ilave edip iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi de ekleyip ezin. Su, süt ve yağı bir kaptaki çirpin. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İç malzemeyi bir şerit gibi uzatıp hamuru rulo şeklinde sarın. Gül şekli verin. Tüm tepsi dolunca üzerine yumurta sarısı ve susam sürün. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.

