



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNEANNEMİN BÖREĞİ

Elif Korkmaz

3 adet yufka

İç için:

3 adet haşlanmış patates

1 adet soğan

3 adet sivri biber

Kimyon, karabiber, tuz

Yufkaları ıslatmak için:

1 çay bardağı su

1 çay bardağı sıvı yağ

Öncelikle iç malzemesini hazırlamak için haşlanmış patates çatalla ezin. İçine rendelenmiş soğan, doğranmış sivri biber, kimyon, tuz ve karabiber koyulur iyice karıştırın. İç malzeme hazır olunca yufkaları ıslatmak için su ve yağ bir kaptan çırpın. Yufkalardan 1 tanesi tezgâh üzerine açıp su ve yağ karışımı ile ıslatın. Yufkanın tam ortasına kalın bir hat şeklinde boydan boya patatesli iç malzemeyi koyun. Ve yanlarda kalan yufkaları üzerine kapatıp büzdürerek ortada uzun bir şerit oluşturun. Ortadan bıçakla kesip, yağlanmış tepsiye sırayla yan yana dizin. Tüm yufkalar bitince üzerine biraz daha yağ ve su karışımından sürüp 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin.