



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARTAN PATATES YEMEĞİNDEN BÖREK

5 adet yufka
3 kase artan patates yemeği
4 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Dilerseniz susam ya da çörekotu

Patates yemeğinin patateslerini yemeğin suyundan da biraz ekleyerek püre haline getirin. Dilerseniz yemeğin kıymasını ya da tavuğunu da püreye ilave edin. Yumurtanın sarısını beyazından ayırıp daha sonra kullanmak üzere kenara alın. Beyazını yoğurt ve sıvı yağ ile iyice çirpin. Yufkayı geniş bir zemine yayıp yarısına yoğurtlu sostan gezdirin. Diğer yarısını soslu kısmın üzerine kapatın. D şekline gelen yufkanın düz kısmına patates püresinden yayıp sıkıca rulo yapın. Tepsinin ortasından başlayarak sarmal şekilde yerleştirin. Aynı işlemi diğer yufkalara da yapın. Yumurta sarısını yağla çirpib böreğin üzerine fırçayla sürün. Susam ya da çörekotu serpin. 180 derecede ısıtılmış fırına tepsiyi verin. Üzeri kızardığında fırından alıp sıcak servis edin.

