



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAVYERA USULÜ PATATES YUVASI BÖREĞİ

4 adet patates
200 gr kaşar peyniri rendesi
1 çay kaşığı tuz, karabiber
50 gr galeta unu
1 paket maya
250 gr tereyağı

Ilıksuda maya, şeker eritilir.
Derin kaseye süt, yağ, tuz ve eriyen maya katılarak karıştırılır.
Un eklenerek yumuşak hamur elde edilir.
Haşlanan patatesler püre yapılır.
Rendelenen kaşar, tuz, karabiberle karıştırılarak iç hazırlanır.
Hamur üç eşit parçaya bölünür.
Her parça yufka büyüklüğünde merdane yardımıyla açılır.
Açılan yufka üç parmak genişliğinde şeritler halinde kesilir.
Kesilen şeritlere yumuşak tereyağı sürülür.
Yağlanan şerit yufka su bardağının dibine sarılır.
Böylelikle yuva oluşur.
Bardaktan sıyrılan yuvanın içine patatesli harç konulur.
Yuvanın kenarları galeta ununa batırılır ve dip kısmı elimizle büzdürülerek fırın tepsisine dizilir.
Hamur bitene kadar bu işlem uygulanır
Patates yuvası böreği fırında pişirilir.
Sıcak sıcak servise sunulur.

