



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK BÖREĞİ

3 tane yufka
3 adet patates (püre yapılacak)
2 adet yumurta sarısı
Bir kaşık tereyağı veya margarin
1 dilim beyaz peynir
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber

Püre haline getirdiğiniz patateslerin içine yumurtaların sarısını, beyaz peyniri, yağı, tuzu, karabiberi ilâve edip, karıştırınız. Yufkaları bir çay bardağı ile yuvarlak kesiniz. Kesilmiş yuvarlak yufkaların ortalarına birer parça patates püresini koyunuz Özerine yine yuvarlak yufka koyup bir püreden koyunuz böylece 3-4 kesilmiş yuvarlak yufkaları üst üste hazırlayınız. Sonuncu yufkayı da koyup üzerine püre koymayınız. Tam ortasına parmağınızla bastırınız. Böylece yufkaları bitirdikten sonara bir tencerede bolca yağın içine atıp kızartınız. Börekler kızarıncı çiçek gibi oluyor.



Fotoğraf "elmali" tarafından gönderildi. 17.10.2018