



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK BÖREĞİ

- 3 tane yufka
- 3 adet patates
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 dilim beyaz peynir
- 1 çay kaşığı ucuyla tuz
- 1 çay kaşığı ucuyla karabiber

Patatesleri haşlayıp soyduktan sonra püre haline getiriniz, 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 sonra bir tencerede bolca yağın içine atıp kızartınız. Börekler kızarınca çiçek gibi oluyor, hem güzel görünümlü hem de çok lezzetli bir börek yapmış oluyorsunuz.