



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA PATATES BÖREĞİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

600 gram patates,
1 bardak süt,
1+1/2 çorba kaşığı sadeyağ,
1 çimdik rendelenmiş ceviz-i bevva,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Patatesleri tuzlu suda haşlamalı. Sıcak sıcak kabuklarını soymalı ve pompresten geçirerek püre durumuna getirmeli. Sonra bu püreyi bir bardak ılık sütle iyice karıştırmak Cevz-i bevveyi, karabiberi ve tuzu serptikten sonra gene iyice karıştırmalı. Bu karışıma yağın yarısını katmalı ve karışımı biraz koyulaşması için bir süre ateşte tutmalı.

Püre koyulaşınca bunu soğutmalı. Sonra yağa bulanmış bir güvece koymalı ve kızgın fırına sürmeli. Patatesin üstü kızarıncaya fırından çıkarıp parça parça kesmeli ve tabaklara bölüp servis yapmalı.

[ML® Fırında Çubuk Böreği için tıklayın](#)
