



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK

Emine Beder

6 adet yufka
Yarım paket margarin
Yarım ay bardağı sıvı yağ
2 su bardađı süt
1 adet sađan
4 adet patates (haşlanmış)
250 gram kıyma
1 demet maydanoz
Yarım orba kaşığı salça
Bir pumurtanın sarısı
1-2 yaprak milföy hamuru
3-4 orba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber

Soğanı küçük küçük doğrayıp, sıvı yağda pembeleştirelim. Kıymayı ekleyip, renk değiştirene dek kavuralım. Salçayı ekleyelim. Bir dakika daha kavuralım. Haşlanmış patatesleri rendeleyip, ekleyelim. Maydanozu, tuzu, karabiberi, pul-biberi de ekleyip, harmanlayalım. Böređin iini ateşten alalım. Yufkaları yandan keselim. İlk yarım yufka üzerine, erimiş margarinle karıştırdığımız sıvı yağı ve sütü serpelim. zerine patatesli iten serpiştirelim. İkinci yarım yufkayı serelim. zerine sütle yağı serpiştirelim. Tekrar patatesli i serpelim. nc yanm yufkayı da serip, tekrar yağ, süt ve patatesli i serpelim. Yufkanın yan kenarlarını hafifçe ie döndürerek rulo ypk. Arzuya göre böreğin üzerini şeritler halinde kestiğimiz milföy hamurları ile süsleyelim. Yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında pişirelim.

