



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİZLİ BAHÇE BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet patates
Yarımşar demet maydanoz, dereotu ve nane
1 su bardağı haşlanmış pirinç
2 adet yumurta
1 su bardağı soda ve süt
4 adet yufka
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Haşlanmış patatesleri derin bir kaseye rendeleyin. İçine ince kıyılmış maydanoz, dereotu, nane, pirinç, tuz ve karabiberi ilave edin. 1 adet yumurtayı da içine kırıp bütün malzemeyi karıştırın. Diğer tarafta 1 adet yumurtanın akını, sodayı ve sütü iyice çırpın. 2 adet yufkayı dörde bölüp, üzerlerine sütlü harçtan sürün. Yufkaların bir kenarlarına patatesli iç harçtan koyup rulo yaparak gül böreği şeklinde sarın ve 8 adet börek hazırlayın. 1 adet yufkayı tepsiye yayıp üzerine önce 2 çorba kaşığı sıvı yağ daha sonra sütlü harçtan 3 çorba kaşığı gezdirin. Hazırladığınız gül börekleri tepsideki yufkanın üzerine yerleştirin. Üzerlerine sütlü harçtan sürün. Kalan 1 adet yufkayı gül böreklerin üstüne serin. Dışarıda kalan uçlarını yağlayıp üzerine kapatın. Kalan yumurta sarısını çırpıp böreğin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Piştikten sonra dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.

Not: İç harç için patates yerine peynir ve pastırma da kullanabilirsiniz.

