



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BÖREĞİ

<https://migros.com.tr>

3 adet hazır yufka
4 orta boy patates
2 adet soğan
6 yemek kaşığı sıvıyağ
3 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı süt
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı susam
1 yemek kaşığı çörekotu
Tuz

1. Öncelikle patatesleri bir tencerede yumuşayana kadar haşlayın.
2. Daha sonra soğanları yemeklik doğrayın.
3. Hafif kısık ateşte 2 yemek kaşığı yağ içerisinde soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.
4. Bu arada haşlanan patatesleri soyup, içine tuz atın ve bir çatal yardımıyla iyice ezin.
5. Kavrulmakta olan soğanların içine salçayı ekleyip iyice yedirin.
6. Daha sonra bu karışımı ezdiğiniz patateslerin içine döküp karıştırın.
7. Böreğin içi hazır.
8. Yufkaların her birini dörde bölerek 12 parça elde edin.
9. Diğer taraftan bir kasede hazırladığınız 3 kaşık sıvı yağ, 1 çay bardağı süt, 3 yemek kaşığı yoğurt ve 2 yumurtayı karıştırın.
10. Her parçanın üstüne yoğurtlu karışımdan sürün, sonra ise hazırladığınız içten yeterince ilave ederek yufkayı rulo şeklinde kapatın.
11. Ardından ruloyu sağdan sola kıvrarak gül şekline getirin.
12. Gül şeklinde hazırlanmış yufkaları bir fırın tepsisine dizin.
13. Üstlerine yoğurtlu harçtan sürün.
14. Susam ve çörek otuyla süsleyin.
15. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında üzerileri kızarana kadar pişirerek servis yapın.

