



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜL BÖREĞİ

125 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Kaşığı tuz
1 Adet patates
2 Su Bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı süt
0,5 Demet maydanoz
3 Adet yufka

Gül böreği yaparken önce yufkamızı 4 eşit parçaya bölelim. Her yufkadan dört parça çıkacak şekilde toplam 12 parça çıkacak şekilde olmalıdır. Ayrı bir yerde patatesi haşlayalım ve rendeleyelim. Rendelenmiş peynir ile rendelenmiş patatesi karıştıralım. Yarım demet maydanozu ince ince kıyalım ve peynire ekleyelim. Böreğimizin yufka arasına sürmek için sos hazırlamaya başlayalım. Süt, eritilmiş sana hamurışını, yumurta ve tuzu ekleyerek çırpalım ve kıvamına gelince yufka parçamıza sürelim. Yufkaya önce sos sonra harç koyalım ve rulo şeklinde saralım. Sardığımız yufkayı tekrar gül şekli olacak şekilde yatay saralım ve yağlanmış tepsiye dizelim. Bu şekilde bütün yufkalarımızı hazırlayalım ve üzerine sostan sürerek 180 derece fırında 45 dakika pişirmek için fırına atalım. Böreklerimiz kızarıp pişince fırından çıkaralım ve ılınınca servi yapalım.