



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HARÇ BÖREĞİ

- 3 adet yufka
- 1 adet yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 adet haşlanmış patates
- 2.5 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Haşlanmış patatesleri rendeleyin tencereye alın. Üstüne yarım litre sütü dökün orta ateşte karıştırarak göz göz oluncaya kadar pişirin. Altını kapattıktan sonra yağı içine atın karıştırın. Karabiberi, pulbiberi, naneyi atın tuzunu damak zevkinize göre ayarlayın karıştırın.

Yufkayı serin içine harçtan sürüp kaşıkla iyice yayın. İkinci yufkayı serin harçtan bir miktar daha koyup yayın. Üçüncü yufkayı serin aynı şekilde Harçtan koyup yayın. Rulo şeklinde sarın. Yufkaları ikiye yada üçe bölün bir tepsiye koyup üzerine mendil örtün buz dolabında bir gece bekletin.

Buzdolabında bekletilmiş böreği birer parmak kalınlığında dilimleyip tepsiye koyun. Üstlerine sıvıyağ ve yumurta sarısı karışımı sürüp 180-190 derece, ısıtılmış fırında üstleri kızarana kadar pişirin.

---