



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCE BÖREK

- 4 adet patates
- 2 su bardağı süt
- 2 çay bardağı çiğ krema
- 1 küçük soğan
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- 4 adet yufka

Yağlanmış tepsiye iki yufkayı düz bir şekilde yerleştirin. Üzerine patatesleri ve soğanı çiğ olarak rendeleyip yerleştirin. Sütü, kremayı, tereyağını bir kabin içinde çırpın ve patateslerin üzerine dökün. Kalan iki yufkayı da üzerine düz bir şekilde kapatıp 200 derecede 35 dakika kadar her tarafını ve içini güzelce pişirin. İstenirse üzerine hemen rendelenmiş peynir döküp 5 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

