



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK BÖREK

2 adet yufka:

İç için:

5 orta boy patates

1 tutam tuz

1 tutam karabiber

1 tutam toz kırmızı biber

Sosu için:

2,5 yemek kaşığı yoğurt

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

½ çay kaşığı tuz

½ su bardaęı su

Üstü için:

1 ay bardaęı süt

Öncelikle patatesler güzelce yıkanır ve kabukları soyularak rendelenir.

Sonra rendelenen patatesler avuç içine alınır ve suyu çıkarılır.

Ardından patateslere baharatlar eklenir ve iyice karıştırılarak iç harç hazırlanır.

Devamında börek sosu için gerekli olan malzemeler derin bir kabın içerisine yerleştirilerek karıştırılır.

Sonra yufka tezgaha serilir ve her bir yufka sekiz parçaya bölünür.

Ardından yufkaların üstüne hazırlanan sos fırça yardımı ile sürölür ve patatesli harç serpiştirilir.

Devamında yufka rulo şeklinde yuvalanır ve kendi etrafında spiral şekilde dolanınca yağlı kağıt serili olan fırın tepsisine yerleştirilir.

Tüm yufkalar aynı şekilde hazırlanır ve kalan sosa süt eklenerek karıştırılır.

Devamında bir fırça yardımı ile yufkaların üst kısmına sürölür.

Ardından önceden ısıtılmış 180 derece fırında ortalama 30 dakika ya da üstü güzelce kızarana kadar pişirilir.

Sonra hazırlanan kahvaltılık börek tarifi, çay yanında afiyetle tüketilebilir.