



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK ÇITIR PATATESLİ BÖREK

6 adet patates
2 adet soğan
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı salça
Kırmızı pul biber
Yarım su bardağı sıvıyağ
Kırmızı toz biber
3 adet yufka
1 şişe maden suyu
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ

Patateslerin kabuklarını soyalım ve haşlayalım ve ezelim.

Soğanlarımızı yemeklik doğrayalım ve yarım su bardağı sıvıyağ ile kavuralım.

Kavrulan soğanlara salçayı ekleyelim ve kavurmaya devam edelim, baharatlarını ekleyelim.

Patatesleri de ilave ederek kavurmaya devam edelim.

Yufkamızı tezgaha serelim, yufka kare olacak şekilde uçlarını ortada buluşturalım.

Süt ve sıvıyağını karıştırıp yufkanın her yerine gelecek şekilde sürelim.

Bir kenarına patatesli harcı ekleyelim ve saralım.

Daha sonra aynı işlemi diğer yufkalara da uygulayalım ve ruloları istediğiniz büyüklükte keselim. Tepsie dizelim.

Üzerine her tarafına gelecek şekilde soda gezdirelim.

40 dakika kadar dolapta bekletelim. Çıkardıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürüp, susam serperek önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri pişene kadar pişirelim.

