



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK PATATESLİ BÖREK

- 5 orta boy patates
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam toz kırmızı biber
- 2 adet yufka
- Sos için:
- 1 paket kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2,5 yemek kaşığı yoğurt
- ½ su bardağı su
- ½ çay kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı süt

Patatesler yıkanır ve kabukları soyularak rendelenir.

Rendelenen patatesler avuç içine alınır ve suyu güzelce çıkartılır.

Ardından patateslere baharatlar eklenir ve karıştırılır. Bu sayede iç harç hazırlanır.

Börek sosu için gereken malzemeler bir kaba koyularak karıştırılır.

Devamında yufka tezgaha serilir ve her yufka sekiz parçaya bölünür.

Ardından yufkaların üzerine elde edilen sos, fırça yardımı ile sürülür ve patatesli harç eklenir.

Sonra yufka rulo şeklinde yuvalanır ve kendi etrafında spiral olacak şekilde dolandığında yağlı kağıt serili olan fırın tepsisinin içerisine yerleştirilir.

Tüm yufkalar aynı işlemde geçirilir ve artan sosa süt eklenerek karıştırılır.

Ardından elde edilen karışım bir fırça ile yufkaların üzerine sürülür.

Sonra önceden ısıtılan 180 derecelik fırında ortalama 30 dakika ya da üst kısmı kızarıncaya kadar pişirilir.

