



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALEM BÖREĞİ

- 4 adet haşlanmış patates
- 3 adet baklavalık yufka
- 150 gram rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Üzeri ve arası için;
- 5 yemek kaşığı tereyağı

Öncelikle patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun ve tam soğumadan kabın içerisine alın.

Tereyağını ekleyip ezerek karıştırın.

Baharatlarını ve kaşar peyniri de ilave edip karıştırın.

Yufkayı iki kat olacak şekilde tezgahın üzerine serin ve hem üstüne hem de aralarına tereyağı sürün. İnce rulolar olacak şekilde parçalar kesin ve iç harcından yerleştirip sarın. Uçlarını açılmaması için suyla birleştirin.

Son olarak üzerine de margarin sürerek önceden 180 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Çıkardıktan sonra bölerek servis edebilirsiniz.

