



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPALI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

Ayşegöl Karakaya

3 adet yufka
4 adet haşlanmış patates
1 adet soğan
Karabiber
Tuz
1 fincan süt
1 fincan zeytinyağı
1 su bardağı kaşar peynir

Patatesleri robotta ezdikten sonra tuzu, karabiberi, sütü, zeytinyağını ve dörde böldüğünüz soğanı katıp biraz daha robotta çevirin.

Düz zemine yufkanın tekini serip, hazırladığınız iç malzemenin 3'te 1'ini yufkaya yayın. Üzerine tekrar yufkayı serip tekrar aynı işlemi uygulayın. 3. yufkayı da serip tekrar aynı işlemi uygulayın.

İşlem bittikten sonra yufkaları rulo şeklinde sarıp, böreği uzun şeritler şeklinde kesin ve tepsiye dizin. Yumurta ve kaşarı karıştırarak harç yapıp, üzerlerine bolca sürün. Kızarana kadar pişirin.