



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER BÖREK (HAZIR YUFKA)

4 adet yufka
4 adet haşlanmış patates
1 demet taze soğan
200 gram lor peyniri
1 yumurta
1 ay bardağı süt
3 orba kaşığı zeytinyağı
1 ay bardağı su
Susam

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları katıp iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi de ekleyip ezin. Su, süt ve yağı bir kapta çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımından serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İ malzemeyi bir şerit gibi uzatıp hamuru 2 parmak eninde rulo şeklinde sarın. Tepsi büyüklüğünde kesin. Tüm tepsi dolunca üzerine yumurta sarısı ve susam sürüp 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin .