



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATATESLİ BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

1 paket baklavalık yufka
80 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ veya zeytinyağı
1 su bardağı süt
Yarım şişe maden suyu
İçerisinde:
4 adet orta boy patates
250 gram kıyma
3 adet orta boy soğan
1/2 su bardağı zeytinyağı
Karabiber
Kırmızı pul biber
Tuz

Patatesleri kabukları ile haşlayın. Çatal yardımıyla ezin.

Kıymanın önce tavada suyunu çekirin. Suyu bittikten sonra 2 kaşık yağ ile az kavurun. Üzerine küçük doğranmış soğanları ekleyip kavurmaya devam edin.

Kalan yağ, doğranmış patatesleri ve baharatları ekleyin, karıştırıp ocaktan alın. Tereyağ, zeytinyağı, süt, soda ve yumurtayı çırpıp bir sos hazırlayın.

Yufkaları 5'er adet gruplayın. Bir yufkayı açın üzerine sosu fırça ile az az sürün. 5 kat yufkaya aynı işlemi uygulayın. Uzun kenarına patatesli içten koyun.

Kol böreği şeklinde fazla sıkmadan sarın (Her biri uzun böreği 4 parçaya kesince 32 adet kol böreği elde ediliyor).

Yufkaların hepsi bitinceye kadar bu işlemi uygulayın. Yağlanmış fırın tepsisine kol böreklerini yerleştirin. Kalan sosu da üzerine dökün.

Bıçak ile her parçayı 4'e veya 5'e kesin. Böreği fırınına göre 170-175 C'de pişirin. 10 dk. dinlendirdikten sonra sıcak halde servis yapın.

Not: Dilerseniz üzerine çörek otu da serpiştirebilirsiniz.

