



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATATESLİ BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet yufka
1 çay bardağı sıvı yağ ve süt karışımı
1 adet yumurta sarısı
Kıymalı harç için:
200 gram kıyma
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Patatesli harç için:
3 adet patates
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 adet küçük boy soğan
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Pul biber
Karabiber

Öncelikle böreklerin iç malzemelerini hazırlayın. Kıymalı börek için, soğanı incecik doğrayıp, sıvı yağda kavurun. Kıymayı ekleyip, tuz ve karabiber ilavesi ile, kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavurmaya devam edin. Patatesli börek için de patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyun. Patatesleri püre haline getirin. Küçük doğranmış soğan ve salçayı, sıvı yağda kavurun. Ardından patatesleri ekleyip, kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve pul biber ekleyin. Yufkaları düz bir zemine üstüste serin. Her birini dörde bölün. Elde ettiğiniz üçgen yufkaları da iki gruba ayırın. İlk gruptaki yufkaların geniş kısımlarına kıymalı malzemeyi yayın. Rulo biçiminde sarın. Diğer yufkaları da patatesli malzemeyi kullanarak bu şekilde hazırlayın. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

