



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATATESLİ BÖREK

Malzeme

- 3 adet yufka
- 6 yemek kaşığı sıvı Sana
- Harcı için:
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 250 g kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet patates
- 3 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Patatesi haşlayıp, eziniz.

Taze soğanı ayıklayıp, kıyınız.

Yayvan bir tencerede Sana yağın kızdırıp, içine kıymayı, kimyonu, kırmızı pul biberi ilave edip, kavurunuz.

Kıyma kavrulup, suyunu çekince içine piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleştikten sonra içine tuz ve karabiberi, kıyılmış taze soğanları koyup, en son içine ezilmiş patatesi ilave edip, karıştırın.

Harcı,soğuması için yayvan bir tabağa alın.

Harç soğurken yufkaları üst üste koyup, dörde kesiniz.

Yufkaların üzerini bir kâseye koyduğunuz Sıvı Sana ile yağlayıp, soğumuş harçtan koyup, sigara böreği gibi sarınız.

Börekleri Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye dizip, önceden 185 derecede üzerleri kızarana 20?25 dakika pişirip, sıcak olarak servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.04.2024