



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATATESLİ BÖREK

5 adet yufka
350 gr. kıyma
2 adet patates
2 baş soğan
175 gr. margarin
Tuz
Karabiber
5 çorba kaşığı sıvı yağ

Tavada kıymayı sıvı yağda suyunu salıp çekene kadar orta hararetili ateşte kavurun. Soğanları doğrayın. Tavaya ilave edip yumuşayana kadar kıymayla beraber kapağı kapalı bir şekilde 5 dakika pişirin. Patatesleri küp şeklinde doğrayın. Bunları da tavaya ilave edin ve arada karıştırarak kapağı kapalı bir şekilde 7-8 dakika kadar pişirin. Altını kapatıp, 10 dakika kadar bu şekilde kapağı kapalı bekletin. Margarin bu arada eritin. Yufkayı düz bir zemin üzerine serin. Üzerine eritilmiş margarininden sürün ve ikinci yufkayı üzerine serin. Yufkalar iki kat üst üste iken üçgen şeklinde 12' ye dilime kesin. Patatesli harçtan 1 çorba kaşığı dolusu kadar malzeme her bir üçgenin kıyısına koyun. Harcı biraz elinizle yaydırın. Dilimin kenarlarını harcı dışarıya doğru dökülmesin diye içeri doğru katlayın. Daha sonrada sigara böreği gibi sarın. Diğer 3 yufkadan ikisini de aynı şekilde sarın. Geriye 1 yufka kalınca onuda eritilmiş margarin ile yağlayın fakat yufkayı ikiye katlayın. İkiye katladığınız yufkayı da 6' ya bölün ve harçtan kıyısına koyup diğerleri gibi sarın. Üzerine kalan eritilmiş margarininden sürün. Çörek otu, susam serpin. Bu şekilde 15 dakika kadar bekletditen sonra 180 dereceli fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.07.2021