



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI PATATESLİ BÖREK

6 adet yufka  
1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
İç için:  
250 gr. kıyma  
4 adet haşlanmış patates  
3 adet sivri biber  
2 adet soğan  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Pul biber  
Yarım demet maydanoz

Yumurta, süt ve yağı karıştırın. Kıymayı soğan ve tereyağı ile kavurun, üzerine baharatları ve sivri biberi ekleyin. En son haşlanmış patatesi ve doğranmış maydanozu da ekleyip ocaktan alın. Yufkayı tezgaha yayıp üzerine yumurtalı harçtan sürün. Bir kenarını içe katlayıp yine yumurtalı karışım ve iç malzemeyi boydan boya döşeyin. Diğer kenarını da harcın üzerine kapatın ve bürdürerek tepsiye koyun. 200 derecede 35- 40 dakika pişirin.