



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI PATATESLİ BÖREK

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet soğan

4 Adet patates

4 Adet yufka

200 gr kıyma

1 Çay Kaşığı tuz, karabiber, pul biber

1 Adet yumurta

1 Su Bardağı süt

Soğanı yemeklik doğrayalım ve yağda pembeleştirelim. Beraberinde kıymaları da ekleyerek soğan ve kıyma pişene dek kavuralım. Patatesleri rendeleyerek kavrulan kıymaya ilave edelim. Tencerenin kapağını kapatarak biraz da buharıyla pişmesini sağlayalım. Patatesler de yumuşayıp kavrulduğunda tuzunu, baharatını ilave edelim. İç harcı bu şekilde hazırlandıktan sonra yufkayı ortadan ikiye keserek masaya serelim. Süt ve yumurtayı çırpılarak bir fırça ile yufkanın üzerine sürelim. İç harcından bir miktar alarak yufkanın üzerine gelişigüzel dağıtalım. Yufkayı rulo şeklinde sararak yağlanmış fırın tepsisine isterseniz düz bir şekilde isterseniz kol böreği gibi dolayarak yerleştirelim. Kalan yufka ve harç ile tüm tepsiyi doldurduktan sonra üzerine artan yumurtalı süttten sürerek 180 derece fırında kızarana dek pişirelim.

---