



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATATESLİ ÇITIR BÖREK

<https://cook.com.tr>

Ayçiçek Yağı 1 Su Bardağı
Un 3 Kahve Fincanı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Çörekotu 2 Çorba Kaşığı
Karabiber 1 Tutam
Tereyağı 125 Gram
Patates 1 Adet
Soğan 1 Adet
Dana Az Yağlı Kıymalı 250 Gram
Yumurta 1 Adet
Yufka 3 Yaprak

Kıymayı pişirme tencerenizde rengi dönüncüye kadar kavurun. Sonra yemeklik doğranmış soğanları ekleyin pişirin. Ocaktan aldıktan sonra haşlanmış patatesi çatalla ezin kıymanın üstüne ekleyin. Tuz ve karabiberini atıp karıştırın. Diğer tarafta, yufkaları açın tereyağ ve sıvıyağı karıştırıp fırçayla yufkaları bolca yağlayın. Her yufka için bir kahve fincanı unu süzgeçle eşit bir şekilde yufkanın üzerine eleyin. Yarım ay şeklinde katlayıp tekrar yağ sürün ve kalan unu eleyin. (1 kahve fincanı unu 2/3'ü yufka açıkken, yarım ay şeklinde katladıktan sonra 1/3'ü şeklinde eşit olarak dağıtabilirsiniz.) Yufkanın düz tarafına kıymalı harcı koyun rulo şeklinde sarıp, verev şeklinde kesin. Diğer 2 yufkaya da aynı işlemi uygulayın. Yumurtayı çatalla çırpıp böreklerin üstüne sürdükten sonra çörek otu serpin. COOK Yağlı pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsinize börekleri yerleştirip, ısıtılmış 190-200 derece fırında 30 dakika kadar pişirin. (Ortalama 18 adet börek çıkıyor.

