



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY LOR PEYNİRLİ VE PATATESLİ BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

2 ekmek hamuru
İç harcı için:
2 patates
100 gr lor peyniri
Yarım demet pazı
1 soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

İç harcını hazırlamak için zeytinyağını tavada ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanı ilave edip kavurun. Bol suyla yıkayıp suyunu süzdüğünüz pazıları iri parçalar şeklinde doğrayın. Tavaya ekleyin. Ocaktan almaya yakın tuz, karabiberi ilave edin. Patatesleri haşlayıp çatalla ezerek ekleyin. Soğuyunca lor peynirini ilave edin. Dilerseniz kırmızı pul biber de ilave edebilirsiniz. Hamuru unladığınız mutfak tezgahında çok ince olmayacak şekilde açın. Hazırladığınız harcı hamurun bir kenarına yayıp rulo şeklinde sarın. Uç kısımlarını iyice yapıştırın. Rulo şeklinde sardığınız hamuru 5'er cm büyüklüğünde parçalara kesin. Kestiğiniz tarafı altta kalacak şekilde yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Hamurun üstte kalan kısımlarını hafif açın. 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

