



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATATESLİ YUFKA BÖREĞİ

3 yumurta
3 yufka
3 iri patates
1 su bardağı süt
2 bardak zeytinyağı

Patatesler iyice kaynatılır. Kabukları soyulduktan sonra rendelenir. Bunun içine yumurtaları ve sütü de katıldıktan sonra iyice çırpılır. Bu malzeme bir tarafta bekletilir. Yırtık olmayan bir yufka serilir. Hazırlanmış malzeme bir çatal yardımı ile bu yufkanın üzerine dağıtılır. Aynı şekilde ikinci yufka da yayılır. Malzeme bu yufkanın da üzerine gezdirilir. Üçüncü yufka da serilip malzemesi dağıtılır. Sonra yavaş yavaş yufkaların uçları kıvrılmaya başlanır. Rulo şekline gelen börek bir tepsiye alınır. Buzdolabının buzluğunda 12 saat dinlendirilir. Çıkarıldığı zaman ince ince kesilerek kızgın yağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.