



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR YUFKADAN KÖY BÖREĞİ

3 adet yufka
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
İç i için:
3 adet haşlanmış patates
1 adet soğan
4 adet sivri biber
Tuz, karabiber

Patatesleri haşladıktan sonra soğanla beraber bir kabın içine rendeleyin. İnce kıyılmış sivri biberleri ve baharatları da üzerine ekleyin, karıştırıp iç harcı hazırlayın. Yufkalardan birini tezgah üzerinde açın, üzerini su ve sıvı yağı karışımıyla ıslatın. İç harcı üzerine serin. Yufkaları rulo yapıp gül şeklinde tepsiye dizin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp tepsideki gülün etrafında sarıp hazırlayın. Üzerine yumurta yoğurt ve yağı çırpıp süzün ve 200 derecedeki fırında pişirin.