



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PATATESLİ GÜL BÖREĞİ

Yufka (3 adet)
Süt (1 su bardağı)
Yumurta (1 adet)
Soğan (2 adet)
Patates (6 adet haşlanmış)
Sıvıyağ (1 çay bardağı)
Tuz
Taze Nane (2 tutam)
Maydanoz (1 tutam)
Kaşar Peyniri (1 su bardağı rendelenmiş)

Tavaya yarım çay bardağı sıvıyağı dökün ve kızdırın. Bu sırada 6 adet haşlanmış patatesi rendeleyin. 2 adet soğanı halka biçimde kesin ve tavada pembeleşinceye kadar kavurun.

2 tutam nane ve 1 tutam maydanozu ince ince kıyın. Soğanlar pembeleşince tavaya patatesleri, kıyılmış 2 tutam nane, 1 tutam maydanoz, 1 tatlı kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı tuzu da ilave ettikten sonra iyice karıştırın.

Krema hazırlığı: 1 bardak sütü derin ve çukur bir kaba dökün. Yarım çay bardağı sıvıyağ ve 1 adet yumurtayı da ekledikten sonra iyice çırpın.

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peynirini kavurduğunuz patateslerin üzerine serpin.

Fırın tepsisini yağlayın. Yufkaları açın ve ikiye bölün. Bölünmüş olan yufkanın bir bölümünün üzerine hazırladığınız kremayı bir fırça ile sürün.

Yufkanın içine iç malzemesini de koyun. Yufkayı yuvarlayın ve gül gibi sarın.

Yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin. Yufkanızın ikinci parçasını da aynı şekilde hazırlayın ve önceden ısıtılmış fırında 180 derecede yaklaşık 30 dakika üzeri ve altı kızarmcaya kadar pişirin.

Not: Yanında sos olarak salçalı yoğurt ile ılık olarak servis edebilirsiniz. İç malzemesine tercihinize göre ıspanak ya da pırasa ekleyebilirsiniz.