



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜLAH BÖREK

3 Su bardağı un
1 Su bardağı süt
1 Yumurta
2 Çorba kaşığı sıvı yağ
Bir paket kabartma tozu
Bir tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
İÇİ
2 Adet haşlanmış patates
Maydanoz
1 Adet haşlanmış havuç
1 Su bardağı kaşar peyniri rendesi
Karabiber
Tuz

Un, süt, yumurta, sıvıyağ, kabartma tozu, şeker ile bir hamur yapın. 1 saat dinlendirin. Rulo yapın, 1 parmak kalınlığında kesin. Merdane ile pasta tabağı büyüklüğünde açın. 4 parçaya artı şeklinde bölün. Külah şekli verin. Patates ve havucu iyice ezin. Kaşar rendesi, tuz, maydanoz, karabiberle karıştırın. Külahlara doldurun üzerini iyice kapayın. Kızdırılmış yağda kızartın servis yapın.