



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMPIR BÖREĞİ

5 adet patates
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kaşar peyniri
1 kilo yufka
Soda
Üzeri için:
Yumurta sarısı

İlk adım olarak patatesleri haşlayın ve sonra ezerek bir kaba alın.
Ezilmiş patateslere rendelenmiş kaşar peyniri, tuz, karabiber ve pul biber ekleyin. İyice karıştırın.
Yufka yapraklarını pizza dilimi gibi 4'e kesin.
Her yufka diliminin yarısına patatesli karışımdan koyun.
Yufka dilimini rulo şeklinde sarın ve gül böreği gibi dolayın.
Bütün yufkaları aynı şekilde doldurun.
Hazırladığınız böreklerin üzerine yumurta sarısı sürün.
Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.
Bu nefis kumpir böreği tarifi, sıcak ve lezzet dolu bir atıştırmalık veya kahvaltı seçeneği sunuyor.

