



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MADEN SUYU İLE PATATESLİ GÜL BÖREĞİ

3 adet yufka  
4 adet patates  
1 adet kuru soğan  
Yarım kahve fincanı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kimyon  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Yarım çay bardağı maden suyu  
1 adet yumurta sarısı  
Çörekotu

Patateslerin kabuklarını soyup 2-3 parçaya ayırın ve bol suda iyice haşlayın. Soğanı yemeklik doğrayın ve zeytinyağında kavurun, salçayı da ilave edip kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin. Baharatlarını da atıp karıştırın ve ocaktan alın.

Haşlanan patatesleri çatalla ezin ve soğanlı karışımı ilave edip karıştırın. Sos için sıvı yağ ve maden suyunu aynı kaba koyup karıştırın. 1 adet yufkayı masaya açın ve 4 eşit parçaya bölün. Her parçaya fırçayla sos sürün ve geniş kenarına iç harcından koyup gül şeklinde sarın.

Yağlı kağıt serili tepsiye böreklerinizi dizin ve üzerine kalan sosu ve yumurta sarısını sürün. Üstlerine çörekotu serpip 180 derece ısınmış fırında 25 dakika kadar kontrol ederek pişirin.

