



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARGARİTA BÖREK

3 adet yufka
3 adet orta boy patates
2 yumurta sarısı
125 gram margarin
1 ay bardağı beyazpeynir rendesi
tuz
karabiber

Önce patatesleri haşlayarak püre yapın. Bunun içine yağ, tuz, peynir, yumurta sarısı ve karabiber ilave edin. Hepsini beraber ezip yufkaları çay bardağı ile yuvarlaklar halinde kesin. Daha sonra dört-beş kat yufka ve aralarına patatesli karışımı koyun. En üste konulan yufka parçasının üstü boş kalacak; parmakla üstüne bastırın, kızgın yağda kızartın. Sıcak sıcak servis yapın.