MİLFÖY MANTOLU PATATESLİ BÖREK

https://yemek.name

4 adet milföy hamuru
Patatesli Harç için:
5 orta boy haşlanmış patates
2 yemek kaşığı krem peynir
2 yemek kaşığı süt
1/2 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pulbiber
İç harcı için:
3 adet yumurta
1,5 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Üstü için:
Çörekotu
Susam
Haşhaş

Patatesleri haşlayıp, rendeleyin.
Bir tavada kızdırdığınız sıvı yağ ile bir süre kavurun.
Altını kapatınca, süt, krem peynir ve baharatları ekleyin.
Yufkayı tepsiye yayıp, kaşıkla iç harçtan bol miktarda sürün, ikinci yufkayı serip, önce iç harçtan daha sonra patatesli karışımın tamamını yayıp, yufka ile kapatın.
Milföy hamurlarını unladığınız bir zeminde oklava ile açın ve böreklerin üzerine kapatın.
Kalan harcı üzerine sürerek, çörekotu, susam veya haşhaş ile süsleyin.
Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:129101 • adı:Milföy Mantolu Patatesli Börek • gönderen:istiklal • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:00