



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES BÖREĞİ (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

1 kg. Patates  
100 gr. lor  
100 gr. kaşar peyniri  
1 adet yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz (göz kararı)

Haşlanmış patates sıcakken bir çatal yardımıyla püre haline getirilir. (Patatesi robotla da ezabilirsiniz). Püre haline getirdiğimiz patatese lor, kaşar peyniri, karabiber, 1 yumurta, tuz ve maydanoz ilave edilir ve hepsi birlikte yoğrulur.

Hazırladığımız karışım yufkaya silindir biçiminde sarılır.

Silindir şeklinde sardığımız böreği buzdolabında bir gün boyunca dinlendiririz. Böylece malzememiz bütünleşmiş olur.

1 gün sonra dolaptan çıkardığımız silindir halindeki böreği 2 parmak kalınlığında olacak şekilde dilimleriz. (Ekmek dilimler dibi)

Dilimler haline getirdiğimiz börek kızgın zeytinyağında çift taraflı olarak kızartılır. Kızaran dilimler artık servise hazırdır. Sıcak sıcak yemenizi tavsiye ediyorum.

