



PATATES BÖREĞİ (KONYA)

1 kg un
1 kg patates
250 gr peynir
Tuz
Pakmaya

Mayalı hamur kulakmemesi yumuşaklığında ılık su ile yoğularak kabarmaya bırakılır. Bu arada patates haşlanır. Haşlanmış patates püre haline getirilerek içine 250 gr. peynir ve tuz katılarak karıştırılır. Karışım normal bir patates büyüklüğünde top haline getirilir. Kabarmış hamur 6 çeşit parçaya bölünerek beze tutulur. Bezeler elde biraz açılarak ortasına patates püresi konularak kapatılır. Daha sonra el arasında iki taraflı çevrilerek kullanılacak tavaya sığacak şekilde açılır. Bundan sonra kızgın sıvı yağda kızartılır. İsteğe göre içi açılarak içine tereyağ veya kaymak konur.

