



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES BÖREĞİ

<https://www.colyaklayasamak.com.tr>

3-4 adet patatesPatates boregi

3 yumurta

1 ay bardağı un (soya unu, veya pirinç unu)

Tuz

Karabiber

İstenilen börek iç malzemesi

Patatesleri haşlayıp püre haline getirin. Yumurtaları, tuzu, karabiberi ve unu ekleyip yoğurun. Oluşan bu püre halindeki hamuru ikiye ayırın. Yağlanmış bir tepsiye veya fırına uygun cam kalıba hamurun bir parçasını elinizle bastırarak yayın. Üzerine de istenilen börek içini koyup yayın. Diğer hamur parçasını, daha önce koyduğunuz için üzerine yayıp, yumurta sarısını sürün. Orta hararetili fırında pembe renkte oluncaya kadar pişirip, servis yapın.