



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATESLİ BÖREK

### Malzemeler

3 su bardağı un (600 gr)  
3 çorba kaşığı yoğurt  
3 çorba kaşığı süt (50 ml)  
3 çorba kaşığı zeytinyağı (45 ml)  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı sirke  
1 su bardağı margarin (250 gr)  
Tuz  
İç için,  
1/2 kg kıyma  
2 adet kuru soğan  
6 adet çarliston biber  
2 adet haşlanmış patates (rende)  
1/4 su bardağı sıvı yağ (60 ml)  
Tuz, karabiber

### Yapılışı

Hamur için; yoğurt, süt, zeytinyağı, 1 adet yumurta, sirke ve tuzu (robotta) karıştırın. Karışıma 3 su bardağı unu ilave edin ve yoğurun. Hamurun kulak memesi kıvamına gelmesi gerekmektedir. Gerekirse un ilave edin. Yoğurduğunuz hamuru, top haline getirin ve 15 dk kadar bekletin. Beklettiğiniz hamuru ve 250 gr margarini dörder parçaya bölün. Her hamur parçasını, bir yemek tabağı büyüklüğünde açın ve 60 gr margarini üzerine sürün. Bu işlemi her hamur parçası için tekrarlayın. Tabak şeklindeki yağlanmış hamurlarınızı, rulo yapın ve gül şeklinde dolayın. 2 adet gül şeklinde hamur üst üste gelecek şekilde, buzdolabında 7-8 saat bekletin. Daha sonra üst üste yerleştirdiğiniz hamurları, merdaneyle inceltin ve oval şekilde açın. Böylece 2 adet oval açılmış hamur elde etmiş olacaksınız. Börek içi için, 1/4 su bardağı sıvı yağda soğanları kavurun. Kıymayı ve çarliston biberleri ilave edip, kavurmaya devam edin. Kıymalarınız piştikten sonra harca; rende haşlanmış patatesi de ilave edip, tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Harcınızı 2'ye bölün. Her bir hamurun içine hazırladığınız kıyma harcını yerleştirip, hamurlarınızı fırın ekmeği şeklinde kapatın. Üzerlerine fırçayla yumurta sarısını sürün. Böreklerin üstüne bıçak ile 3 adet çizik atın. Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında, böreklerin üzeri kızarana kadar, 45-50 dk pişirin.

[ML® Patatesli Gülgonca için tıklayın](#)