



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KUYUSU

6 adet günlük yufka
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta akı
İç için:
4 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
1 orba kaşığı salça
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 ay kaşığı kimyon
2 ay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Patatesler kabuklu olarak haşlanır, soyulur ve rendelenir. Bir tavaya sıvıyağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan eklenir. Pembeleşince salça, tuz kimyon ve rendelenmiş patates ilave edilir, bir kaç dakika sonra ateşten alınır. Yoğurt sıvıyağ ve yumurta akı çırpılır. İlk yufka serilir, yoğurtlu karışım sürülür. üzerine ikinci yufka konur ve bıçakla artı şeklinde kasılır, geniş kenarından ucuna 4 parmak kalana kadar sıkı rulo yapılır, ucunda kalan üçgen parça da çukuru tamamlayacak şekilde sarılır. Ortasına patatesli iç doldurulur, yağlanmış fırın tepsisine bırakılır. Bu şekilde 12 adet börek hazırlanır. Yufka kısımlarına çırpılmış yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında yarım saat pişirilir.