



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRESİ BÖREĞİ

MALZEME

600 gr. patates

tuz

karabiber

hindistancevizi

30 gr. tereyağı

1,5 çay bardağı su

100 gr. tereyağı

1,5 çay bardağı su

100 gr. un

tuz

4 yumurta

YAPILIŞI

Önce püreyi hazırlayın. Bunun için patateslerin kabuklarını soyun ve dilimler halinde kesilmiş olarak tencereye koyun. Yeterli miktarda su koyun, tuzunu ilave edip, 30 dakika pişirin. Haşlanmış patatesleri derince bir kabın içine alın ve çatalla ezin. Tuz, karabiber, tereyağı, hindistancevizi ve yumurta sarılarını ilave ederek karıştırın. Hamurunu hazırlamak için, derince bir kap içinde tereyağını hafifçe eritin. İçine suyu ve unu ilave edin. Unu tencereye bir defada hepsini birden boşaltın.

Hamuru hafif ateşte koyulaştırıncaya kadar iyice karıştırın. Sonra tencerenin kenarlarını kaşıkla sıyırarak hamuru ortada toplayın.

Ateşi söndürün. Koşulaşmış hamurun içine bir yumurta kırın ve iyice karıştırın, sonra diğer yumurtaları teker teker kırıp hamur yeteri kadar esnek hale gelinceye kadar karıştırın. 3 yumurta kafi gelirse, dördüncüyü kırmayın. Püre ile hamuru iyice karıştırın.

Bir tavaya ya da derince bir tencere içine ayçiçek yağın koyun, kızdırın. Hamuru iki kaşık yardımıyla lokmalar halinde kızgın yağa atın. Sonra, servis tabağının içine böreklerin yağın alması için bir peçete serin. Kızarttığınız börekleri buraya koyarak sıcak sıcak servis yapın.