



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ BÖREK

3 adet patates
1 su bardağı süt
40 gram kaşar peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
3 adet yufka
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı galeta unu
2 çorba kaşığı mısır unu

Püreyi yapmak için patatesleri haşlayıp süzün, içine süt, rendelenmiş peynir, tereyağı ve baharatları koyup karıştırın. Yufkayı yayıp zeytinyağı gezdirip üzerine püreyi yayın ve rulo şeklinde sarın. 3 yufkayı da aynı şekilde hazırlayıp fırın kabını yağlayın. Üzerine galeta unu ve mısır ununu serpin. Börekleri yerleştirin ve üzerine de yağ ve galeta unu serpin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilimleyip sıcak servis yapın.



Fotoğraf "ercan kaftan" tarafından gönderildi. 16.03.2019