



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ AÇMA BÖREK

4 adet patates  
100 gr peynir  
1 paket yaş maya  
1.5 su bardağı ılık süt  
1 çorba kaşığı şeker  
50 gr sana yağı  
1 adet yumurta sarısı  
1 fiske tuz  
Alabildiği kadar un

Patatesler tuzlu suda haşlanır. Kabukları soyulup çatalla ezilir. Peynir ve pul biber ilave edilir. Maya ve şeker ılık süt ile karıştırılarak kabartılır. Yağ ve un eklenerek hamur yoğrulur. Sıcak bir yerde üzerine bez örtülerek kabarana kadar dinlendirilir. İki parçaya ayrılıp her parça merdane ile 1 parmak kalınlığında açılır. İki parmak genişliğinde şeritler kesilir. Şeritlerin tamamına patates harcı konur. Rulo şeklinde sarılır. Ters çevrilerek üzeri hafifçe bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Kabarması için biraz bekletilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek 180 derece fırında 20 dk. pişirilir.



Fotoğraf "eberli" tarafından gönderildi. 21.12.2020