



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BAHARATLI BÖREK

Hamuru için:

3 su bardağı kadar un

1 çorba kaşığı kekik

Yarım su bardağı su

Tuz

İçi için:

2 adet haşlanmış patates

1 çay bardağı bezelye

1 adet sivri biber

4 dal maydanoz

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı kimyon, kişniş, toz zerdeçal, top kırmızı biber

Kızartmak için sıvı yağ

Hamuru için kekik, un, su, tuz ve unla hamuru yapın. Bir tavada sıvı yağını ısıtın ve baharatları kavurun.

Patatesleri ezip haşlanmış bezelyeyle karıştırın ve baharatları da içine ekleyip iyice karıştırın. Hamuru açıp ince şeritler halinde kesin. İç harcı koyup muska şeklinde katlayıp yağda kızartın. Üzerine kekik serip ikram edin.

