



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PATATESLİ BAKLAVA BÖREK

8 yaprak baklava yufkası  
1 ay bardağı sıvı yağ  
Yarım ay bardağı süt  
4 adet patates  
100 gram kaşar peyniri  
Tuz kırmızı pul biber

Süt ve sıvı yağ bir kasede karıştırın. Yufkayı tezgaha yayıp, 2'şer kat karışımla yağlayarak üst üste koyun. Patatesleri soyup 4'de bölüp haşlayın. Suyunu süzüp iyice ezin. İçine rendelenmiş kaşar peynirini, tuz ve kırmızı pul biberi ilave edin. Yufkanın üzerine elde ettiğiniz harcı yayın. Rulo şeklinde sıkıca sarın. 8 santim uzunluğunda bıçakla parçalar kesin, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine fırçayla su sürün. 180 derecede ısıtılmış fırında kızartıp servis yapın.

[ML® Baklava Börek için tıklayın](#)