



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATATESLİ BİBERLİ BÖREK

100 Gr Sana Hamurışı
2 Adet haşlanmış patates
2 Yemek Kaşığı susam
2 Yemek Kaşığı kırmızı toz biber
100 gr Lor Peyniri
1 Adet hazır ekmek hamuru

Haşlanmış patatesler ezilerek püre haline getirilir ve eritilmiş sananın yarısı ile birlikte ekmek hamuruna ekleyip yoğrularak 15 dakika dinlendirilir. Bir kaptan lor peyniri, toz biber, susam, kimyon ve kalan eritilmiş sana karıştırılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır. Başparmakla ortası biraz çukurlaştırılarak hazırlanan peynirli malzemeden çukur yere konur. Hamurlar yağlanmış tepsiye dizilip önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirilir.