



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BİLDİK BÖREK

5 adet günlük yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
İçi için
4 adet orta boy patates
2 dilim beyaz peynir
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta
Susam

Patatesler haşlanır, kabukları soyulur. Çatalla ya da başka bir aparatla ezilir. Üzerine ezilmiş peynir, tuz, yumuşak tereyağı ve pul biber eklenir ve güzelce karıştırılır. Yumurta, süt ve sıvıyağ çırpılır. İlk yufka serilir, yüzeyine bu karışımdan sürülür. Yuvarlak kısımları ortaya doğru katlanarak kare şekil verilir. İki ucuna yeteri kadar iç konur. İki uçtan rulo yapılır, ortada buluşturulur. Ortadan bıçakla keserek 2 adet rulo elde edilmiş olur. Kalan 4 yufka da aynen hazırlanarak 10 adet rulo yapılmış olur. Rulolar yağlanmış dikdörtgen tepsiye konur. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Bıçakla enine 5 eşit parçaya kesilir. Susam serpilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.