PATATESLİ BÖREK

2 adet yufka
4 adet patates
1 adet soğan
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
1 adet yumurta

Patatesleri haşlayıp ezin. İçine sıcak sütü de ilave ederek yumuşak bir püre yapın. Baharatları, yumurtayı ve rendelenmiş soğanı da ekleyip karıştırın. Yufkaları düz bir zemine açın, üzerine harçtan yayıp rulo yapın. Ruloları buzdolabında bir saat bekletip bir parmak kalınlığında dilimlere kesin. 200 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:110183 • adı:Patatesli Börek • gönderen:ahmet abi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:04