



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKA İLE PATATESLİ BÖREK

3 adet yufka
6 çorba kaşığı sıvıyağ
½ su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
6 adet orta büyüklükte patates
3 adet yumurta (1 yumurta sarısı üzerine sürmek için ayırın)
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
Çörekotu

Patatesleri haşlayın, soyup rendeleyin. Sıvıyağ, peynir, yumurta, süt, tuz, karabiberi koyup iyice karıştırın. Üç kısıma ayırın. Bir yufkayı bütün olarak serin. Bu karışımın üçte birine yufka sürün. Diğer yufkaların da aralarına sürerek üç yufkayı üst üste koyun. (En üste de sürün) Yufkaları önce dörde, sonra her parçayı tekrar dört parçaya kesip 16 parça elde edin. Parçaları geniş kenarından başlayarak biraz gevşek olarak sarın. Hemen pişirilecekse tepsiyi dizin. Üzerine 1 çorba kaşığı sıvıyağla karıştırıp yumurta sarısı sürün, üzerine çörekotu serpin. Fırında pişirin. Hemen pişiremeyecekseniz üzeri kapalı olarak buzlukta tutun. Pişireceğiniz zaman, üzerine yumurta sarısı ve sıvı yağ karışımı sürerek çörekotu serpin ve fırına verin.

