PATATESLİ BÖREK

Emine Beder

6 adet yufka
Yarım paket margarin
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı süt
1 adet sağan
4 adet patates (haşlanmış)
250 gram kıyma
1 demet maydanoz
Yarım çorba kaşığı salça
Bir pumurtanın sarısı
1-2 yaprak milföy hamuru
3-4 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pul biber

Soğanı küçük küçük doğrayıp, sıvı yağda pembeleştirelim. Kıymayı ekleyip, renk değiştirene dek kavuralım. Salçayı ekleyelim. Bir dakika daha kavuralım. Haşlanmış patatesleri rendeleyip, ekleyelim. Maydanozu, tuzu, karabiberi, pul-biberi de ekleyip, harmanlayalım. Böreğin içini ateşten alalım. Yufkaları yandan keselim. İlk yarım yufka üzerine, erimiş margarinle karıştırdığımız sıvı yağı ve sütü serpelim. Üzerine patatesli içten serpiştirelim. İkinci yarım yufkayı serelim. Üzerine sütle yağı serpiştirelim. Tekrar patatesli iç serpelim. Üçüncü yanm yufkayı da serip, tekrar yağ, süt ve patatesli iç serpelim. Yufkanın yan kenarlarım hafifçe içe döndürerek rulo yâpakm. Arzuya göre böreğin üzerini şeritler halinde kestiğimiz milföy hamurları ile süsleyelim. Yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:139180 • adı:Patatesli Börek • gönderen:kant • indirme tarihi:19.04.2024 - 12:48