



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ BÖREK

Emine Beder

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

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

