



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK

- 4 adet haşlanmış patates
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı su
- 5 adet yufka
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz

Küp doğranmış soğanı sıvı yağda hafif soteleyin. Pul biber ekleyip karıştırın. Ezilmiş patates ilave edip sotelemeye devam edin. Tuzunu ayarlayın. Ayrı bir yerde zeytinyağı ve suyu karıştırın. Bir adet yufkayı zeytinyağlı karışımla ıslatın. Üzerine 2-3 orba kaşığı patatesli harçtan yayın. Rulo şeklinde sarıp, yuvarlayarak gül şekli verin. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp, rulo yapın. Daha sonra fırın tepsisindeki ilk yufkanın etrafına sarın. Kalan zeytinyağlı karışıma yumurta ekleyip iyice çırpın. Böreğın üzerine gezdirip, önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana dek pişirin.

