



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK

- 4 adet yufka
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı sirke
- 3 yemek kaşığı un
- İç için:
- 4 adet orta boy patates
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 ay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 ay kaşığı karabiber
- Tuz
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta

Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyarak küçük küçük doğrayın. Rendelediğiniz ya da küçük doğradığınız soğanı sıvı yağda kavurduktan sonra patatesleri ilave edin ve nane, tuz, kırmızı toz biberi de ekleyerek kavurun. Sıvı yağ, sirke, un ve tuzu iyice çırparak boza kıvamında bir sos hazırlayın. Yufkalardan bir tanesini serin ve yarısının üzerine hazırladığınız sostan 3-4 yemek kaşığı dökerek fırça ile yayın. Yufkanın diğ er yarısını soslu kısmın üzerine kapatın ve üzerini tekrar sos ile ıslatın. 2 katlı yufkanızı pizza dilimi şeklinde 6 parça kesin ve üçgenlerin kalın kısımlarına iç harcından koyarak sigara böreğ i sarar gibi sarın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serperek 180 derece ısıttığınız fırında patatesli börekler kızarana kadar pişirin.

