



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

3 Yufka  
4 Patates  
1 Su bardağı süt  
2 bardak zeytinyağı  
tuz  
karabiber

İyice kaynatıp kabuklarını soyduğunuz patatesleri rendeden geçirin, öte yanda yumurtalarla sütü çırpıp rendelediğiniz patateslere ekleyerek hepsini tuz, karabiber ile iyice karıştırın ve bir tarafa bırakın. Sonra hiç bir yerinden yırtık olmayan yufkayı düz bir yere sererek hazırladığınız malzemeyi bir çatal yardımıyla yufkanın üzerine dağıtın. İkinci yufkayı da aynı şekilde yayıp malzemeden bunun üzerine de gezdirin. Sonra üçüncü yufkaya da aynı şeyi uygulayın ve bu üç yufkayı da yavaş yavaş uç taraflarından kıvırmaya başlayın. Böylece rulo şekline gelen böreği bir tepsiye alarak buzdolabının buzlukunda 12 saat bekletin ve sonra da ince ince keserek kızgın yağda kızartın.

[ML® Patatesli Çay Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.09.2022