



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK

5-6 adet orta boy patates

1 tutam tuz

İsteğe bağlı baharat

2 adet yufka

Sosu için:

2,5 yemek kaşığı yoğurt

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1/2 çay kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

1/2 su bardağı su

Üzeri için:

1 çay bardağı süt

İlk olarak patateslerin kabuklarını soyalım.

Soyduğunuz patatesleri yıkayıp bir kabin içine rendeleyelim.

Rendelediğiniz patatesleri suyunu iyice elinizle sıkıp çıkartalım.

Suyunu sıktığınız patateslere tuz ve isterseniz kekik nane pul biber ekleyelim. İç harcımız hazır.

Sosu için hazırladığınız malzemeleri bir kaba alıp karıştıralım.

2 yufkamızı üst üste gelecek şekilde tezgaha yada masaya serelim.

Yufkayı 8 eşit parçaya bölünecek şekilde keselim.

Ardından bir fırçayla sosu sürüp, üstüne patatesleri serpelim.

Rulo yapar gibi içeri doğru saralım.

Ardından pişireceğimiz tepsiye yağlı kağıt serip, börekleri dizelim.

Yufkaları dizdikten sonra kalan sosa süt ekleyip böreklerin üstüne de sürelim.

Önceden ısıttığımız 175 derece fırında üstleri iyice kızarana kadar pişirelim.

