



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ BÖREK

8-10 kişilik Gerekli malzeme:

4 yufka,

8 patates

1 su bardağı yoğurt

1 yumurta sarısı

Yarım paket margarin

Tuz,

karabiber,

pulbiber

Patatesleri soyup haşlayın ve püre halinde ezin. Tuz, pulbiber ve karabiberi serpin. Oda ısısında yumuşatılmış margarin ve yoğurdu iyice çırpın. Yarisını patates püresine ilave edin.

Yufkayı serin. Üzerine kalan yoğurtlu karışımdan biraz sürün. İkinci yufkayı serin. Yoğurtlu karışımdan ilave edip patatesli harç malzemesinin yarisını ekleyin. Üçüncü yufkayı bunun üzerine kapatıp yine yoğurtlu karışımdan sürün ve patatesli harçtan ilave edin. Son olarak dördüncü yufkayı kapatıp kalan yoğurtlu karışımdan sürün. Hamuru rulo şeklinde sarın. Buzdolabında 1 saat kadar bekletin. 2 parmak kalınlığında dilimler kesip yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

[ML® Paket Böreği için tıklayın](#)[ML® Çabuk Börek için tıklayın](#)