FIRINDA PATATESLİ BÖREK

https://www.sabah.com.tr

4 adet patates
4 adet yufka
1 adet soğan
Karabiber
Pul biber
Kimyon
Nane
Tuz
Sos için;
4 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sirke
1 su bardağı sıvı yağ

İlk olarak patatesleri soyup yıkayın ve tencerede haşlayın.
Patatesler haşlandıktan sonra ezin,
Soğanı ince olacak biçimde doğrayın.
Daha sonra bir tencereye sıvı yağ ve soğanları ekleyerek kavurun.
Soğanlar kavrulunca içerisine baharatları, tuzu ve ezmiş olduğunuz patatesi ekleyerek karıştırın.
Ardından bir kabın içerisinde sosu için gerekli malzemeleri ekleyip karıştırın.
Bir adet yufkayı serin ve her tarafına dağılacak biçimde sosu dağıtın.
Yufkayı ortasından olacak biçimde kesip diğer parçanın üstüne koyun.
Daha sonra yufkanın kenarlarını iç kısma doğru katlayın ve hazırlamış olduğunuz patatesli harcı ilave edin.
Ardından rulo şeklinde sararak kesin.
Yufkaların hepsi bitene kadar bu işlemleri sürdürün.
Börekleri tepsiye yerleştirin ve geriye kalan sosu böreklerin üzerine yayın.
Son olarak börekleri 4 saat boyunca buzdolabında bekletin.
4 saatin sonunda önceden ısıtmış olduğunuz fırında 190 derecede kızarana dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:175587 • adı:Fırında Patatesli Börek • gönderen:gül • indirme tarihi:10.05.2024 - 01:16