



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK

4 adet yufka
4 adet büyük boy patates
1 adet soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Sosu için:
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
Üzeri için:
Susam veya çörekotu

Patatesleri haşlayın ve kabuklarını soyup ezin.

Bir tavada ince doğranmış soğanları sıvı yağ ile pembeleşene kadar kavurun. Ezilmiş patatesleri ekleyip tuz, karabiber ve pul biberle tatlandırarak karıştırın. İç harcı bir kenarda soğumaya bırakın.

Sos için bir kabin içinde süt, sıvı yağ ve yumurtayı çırpın.

Yufkayı tezgaha serin ve üzerine sostan sürün. Yufkayı ikiye katlayarak yarım daire şekline getirin. İç harçtan koyup yufkayı rulo yaparak sarın.

Hazırladığınız ruloları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine kalan sostan sürün ve susam ve/veya çörekotu serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

