



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATATESLİ BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

Malzemeler:

4 adet yufka

1 ay bardağı sıvıyağ

1 kahve fincanı su

2 su bardağı su

İçi için:

4 adet patates

Yarım demet maydanoz

Karabiber

Pulbiber

Tuz

Üzerine:

Yumurta sarısı

Çörekotu

Yapılışı:

Öcelikle patatesleri haşlayın. Rendenin iri tarafı ile rendeleyin. İnce kıydığınız maydanozu, yeterince tuzu, karabiberi ve pulbiberi ekleyin, iyice harmanlayın. İlk yufkayı düz bir zemine serin. 1 çay bardağı sıvıyağ ile 1 kahve fincanı suyu karıştırın. İlk yufkanın üzerine sürün. Ardından ikinci yufkayı yerleştirin. Sekiz eşit parçaya ayırın. Her bir parçanın geniş tarafına patatesli harçtan bir miktar koyun. Sigara böreği sarar gibi sarın. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Böreklerin üzerine 2 su bardağı su serpin. Buzdolabında 1 gün bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Hint Böreği için tıklayın](#)