



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK

3 adet yufka
2 çorba kaşığı yoğurt
3 haşlanmış patates
1 çay bardağı süt
Tuz, karabiber, kekik, pul biber
Kızartmak için sıvı yağı

Yoğurt, haşlanmış patates ve sıcak sütü bir kabın içinde iyice ezip yumuşak bir kıvama getirin. Baharatları da üzerine ekleyip karışımı yufkaların üzerine yayın. Yufkaları ortada birleştirir gibi uzun şerit olacak şekilde büzün ve tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika kızartın. Sıcak ve soğuk olarak yenebilen bu müthiş böreği isterseniz dondurucuda bekletip daha sonra fırına verebilirsiniz.