



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg un
1 yumurta
2 yemek kasığı yogurt
İç için:
1 su bardağı yağ
1 soğan
1 yemek kasığı biber salçası
5-6 tane patates
Tuz

İçin hazırlanışı: Bir tencerede patatesler haslandıktan sonra soyulur ve çatalla ezilir. Bir tavada yemeklik yaga doğranan soğanlar pembelesinceye dek kavrulur. Üzerine tuz ve salça konarak biraz daha kavrulur. Sonra patatesler konarak az daha kavrulur.

Böreğin yapılışı: Öteki böreklerde olduğu gibi un, yogurt ve yumurta karışımından bir hamur tutulur. Yaklaşık büyükçe bir kâse büyüklüğünde dairesel olarak kesilir. Yarım dairelik yerine iç konur ve ikiye katlanarak ağız kısımları kapatılır.

Bu şekilde hazırlanan börekler saç üzerinde pisirilir ya da yağda kızartılır. Saç üzerinde pisirilen böreklerin kenarlarını yumusatmak için yağ sürülür.