



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BÖREK

Malzemeler:

3 adet yufka

6 adet patates

3 yemek kaşığı krema

2 adet kibrit kutusu kadar kaşar peyniri

Tuz karabiber pul biber

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 kahve fincanı süt

1 adet yumurta sarısı

2 yemek kaşığı kabak çekirdeği

Patatesleri haşlayıp soyun ve rendeleyin. Kaşar peynirini de rendeleyip patateslere katın. Krema, tuz, karabiber ekleyip iyice karıştırın. Sütü ve sıvı yağı bir kasede karıştırın. Bu harcı 18 parçaya ayırın, yufkaların her birini tezgaha yayın. Sütlü, yağlı karışımları üzerlerine sürün. Yufkaları önce 2'ye sonra 3'e bölüp 6 eşit üçgen elde edin. Uç kısımlarına patatesli harçtan koyup, kıvrın. Kendi etrafında kıvrıp, gül şekli verin. 3 yufkayı da bu şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip yumurta sarısı sürün. Üzerine ayıklanmış kabak çekirdeğini serpin. 200 dereceye ayarlanmış fırında kızartıp servis yapın.
