



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BÖREK

Yufka 3 adet
Yumurta akı 1 adet
Sıvıyağ 1 çay bardağı
Süt 1 çay bardağı
Yumurta sarısı 1 adet
Patates 4-5 adet
Kaşar peyniri 1 kibrit kutusu kadar
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Kekik

İç malzemesini hazırlamak için; patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun. Kaşar peyniri ve patatesleri küçük küpler halinde doğrayıp geniş bir kaba alın. Tuz, karabiber, pulbiber ve kekik ekleyip karıştırın. Yufkaları 6 eşit üçgen şeklinde kesin. Yuvarlak kenarlarına patatesli karışımdan yerleştirin. Kalın bir sigara böreği şeklinde sarın. Uç kısımları alta gelecek şekilde yağlanmış Borcam fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

