



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BÖREK

1 kg buğday unu
1 paket instant maya
Tuz
4 su bardağı su
İç harcı için:
3 orta boy patates
125 g lor peyniri
3-4 dal maydanoz
3-4 dal dereotu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Kızartmak için
Ayçiçek yağı

Derin bir yoğurma kabına buğday unu, maya ve tuzu alın. Üzerine yavaşça suyu ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 1 saat dinlenmeye bırakın. İç harcı için haşlayıp kabuklarını soyduğunuz patatesleri ezerek püre haline getirin. İçerisine lor peyniri, ince kıyılmış maydanoz, dereotu tuz ve baharatları ekleyerek karıştırın. Hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar koparın. Böldüğünüz hamuru elinizde hafif açarak içerisine patatesli harçtan ekleyip hamuru kapatın. Elinizle yuvarlayıp bastırın. Ayçiçek yağında kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çekirin. Sıcak servis yapın.



