PATATESLİ BÖREK

Kıymet Öztürk

3 Adet Yufka
3 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Süt
1/2 Su Bardağı Sıvı Yağ
2 Adet Patates
1 Adet Soğan
3 Çorba Kaşığı Ufalanmış Beyaz Peynir
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber

Soğanı küp şeklinde doğrayıp az sıvıyağda sarartalım. Patatesleri rendeleyip soğanlara ekleyelim.
Biraz daha kavurup tuz ve karabiberini ekledikten sonra ocağın altını kapatalım. Derin bir kapta yumurta, sıvıyağ ve sütü karıştıralım. Yufkaların birini yağlanmış tepsiye serip böreğin sosundan bir kepçe kadar dökelim. İkinci yufkayı da buruşturarak serip yine sostan gezdirdikten sonra soğanlı ve patatesli harcını koyalım. Beyaz peynirleri de en üste yerleştirelim. Son yufkayı da serip en alttaki yufkanın dışarıda kalan kısmını içe doğru kıvıralım. Sosun kalanını en üste döküp isteğe göre çörekotu veya susamla süsleyelim. 180 derecelik fırında 15 dakika pişirdikten sonra servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:82516 • adı:Patatesli Börek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:23.05.2024 - 02:22