



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ BÜKME BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

4 su bardağı un  
Yarım paket yaş maya  
1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı yoğurt  
2 çorba kaşığı sirke  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
100 gram tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
Harç için:  
3 adet haşlanmış patates  
200 gram beyaz peynir  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 çay kaşığı karabiber  
1 adet soğan  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz  
Üzerine:  
1 çay kaşığı çörekotu

Harç için rendelenmiş patates, peynir, nane, karabiber ve tuzu karıştırın. Ayrı bir yerde kıyılmış soğanı sıvı yağda soteleyip harca ekleyin ve iyice karıştırın. Hamur için yumurtanın akını ve sarısını ayırın. Unu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp, yaş maya, yumurta akı, süt, yoğurt, sıvı yağ, sirke ve tuz ekleyip yoğurun. Hamuru 10 eşit bezeye ayırıp, her birini merdaneyle ayrı ayrı pasta tabağı ebadında açın. Üzerlerine tereyağı sürün. 5 adet bezeyi üst üste yerleştirip, dikdörtgen olacak şekilde yeniden açın. Boylamasına, üç parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Diğer bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Ortalarına harcı pay edip, köşelerden karşılıklı kapatıp, hafifçe bükün. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecede fırında kızarana dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.



6

