



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BUZLUK BÖREĞİ

[Sahrap Soysal](#)

2 adet hazır yufka
4-5 adet orta boy patates
2 adet yumurta
1 su bardağı lor peyniri (veya tuzsuz beyaz peynir)
1 su bardağı süt
2 çay kaşığı tuz
karabiber
Kızartmak için;
1 su bardağı sıvıyağ

Önce patatesleri yumuşayınca dek haşlayıp süzün. Kabuklarını soyun. Henüz sıcakken derin bir kabın içine rendeleyin. Tuz ve karabiberini serpiştirin.

Üzerine yumurtaları kırın ve sütü ekleyin. Lor peyniri veya tuzsuz beyaz peyniri de katıp çatala tüm malzemeyi iyice ezip, karıştırın.

Şimdi mutfak tezgahının üzerine iki yufkayı üst üste koyarak açın.

1 kahve fincanı kadar suyu, özellikle yufkaları ucuna doğru elinizle serpiştirin yada fırçayla sürün. Yukarıda hazırladığınız patatesli harcı da yufkanın tüm yüzeyine dağıtarak yayın.

Sonrada yufkanın bir ucundan başlayarak rulo şeklinde sıkıca sarın. Ruloyu tam ortadan ikiye bölün ve ayrı ayrı buzdolabı poşetlerine sararak en az bir gece derin dondurucuda bekletin.

Kızartacağınız zaman buzluktan çıkarın. Oda sıcaklığında 15 dakika kadar bekletin. Buzu hafifçe çözülen börekleri 2 parmak eninde parçalar elde edecek şekilde dilimleyin.

Geniş bir tavada sıvıyağı kızdırın ve börekleri önlü arkalı kızartıp, önce kağıt peçete üzerinde yağını emdirin. En sonunda da sıcak yada ılık olarak servise sunun.

Not: Bu böreği, buzu tamamen çözülmeyen kızartmanız gerekir. Aylarca buzlukta bekletip gerektiğinde tam olarak çözülmeyen kızartabilirsiniz. Çok daha lezzetli olacaktır.