



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ÇİÇEK BÖREĞİ

3 hazır yufka
3 iri patates
2 yumurta sarısı
75 gr tereyağı
50 gr beyaz peynir
tuz
karabiber
bol zeytinyağı (kızartmak için)

Patatesler haşlanıp, soyulup püre halinde ezilir, yumurta sarısı, tereyağı, beyaz peynir, tuz ve biberle beraber bir hamur yapıp hazırlanır. Yufkalar bir çay bardağı ağız ile ufak yuvarlaklar halinde kesilip hazırlanır. Kesilen küçük yuvarlaklardan bir kat yufka ortasına patatesli hamurdan bir parça gene bir yufka olmak üzere birbirinin arasına patatesli 4 veya 5 yufka üst üste döşenir ve tam ortasından parmakla iyice bastırılıp yapıştırılır. Bu şekilde hazırlanan börekler bir tepsiye dizilir. Derin bir kaptaki bol zeytinyağı iyice kızdırılır. Börekler tekrar bastırılarak kızan yağa atılır, kızartılır. Kat kat çiçek gibi olan börekler sıcak sıcak sofraya götürülür ve servis yapılır.