



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ÇITIR BÖREK

- 4 adet yufka
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı sirke
- 3 yemek kaşığı un
- İçi için:
- 4 adet orta boy patates
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta

Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyarak küçük küçük doğrayın.

Rendelediğiniz ya da küçük doğradığınız soğanı sıvı yağda kavurduktan sonra patatesleri ilave edin ve nane, tuz, kırmızı toz biberi de ekleyerek kavurun.

Sıvı yağ, sirke, un ve tuzu iyice çırpılarak boza kıvamında bir sos hazırlayın.

Yufkalarından bir tanesini serin ve yarısının üzerine hazırladığınız sostan 3-4 yemek kaşığı dökerek fırça ile yayın.

Yufkanın diğer yarısını soslu kısmın üzerine kapatın ve üzerini tekrar sos ile ıslatın.

2 katlı yufkanızı pizza dilimi şeklinde 6 parça kesin ve üçgenlerin kalın kısımlarına iç harcından koyarak sigara böreği sarar gibi sarın.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serperek 180 derece ısıttığınız fırında patatesli börekler kızarana kadar pişirin.

