



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ÇITIR BÖREK

6 adet yufka

Sosu için:

1 su bardağı zeytinyağı yada sıvı yağ

1 yemek kaşığı sirke (Ben üzüm sirkesi kullandım)

3 yemek kaşığı un

İçi için:

5 adet orta boy patates

1-2 yemek kaşığı zeytinyağı yada sıvı yağ

Tuz

Pulbiber

Reyhan

Çok az kekik

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1-2 damla zeytinyağı yada sıvı yağ

Çörekotu

Öncelikle patateslerimizi haşlıyoruz. Haşlanan patatesleri soyarak eziyoruz ve damak tadına göre tuz, pulbiber, reyhan, çok az kekik, 1-2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyerek karıştırıyoruz. Ben patatese bu baharatları ekledim ama siz damak tadınıza göre istediğiniz baharatları ekleyebilirsiniz.

İç harcımız hazır şimdi börek sosunu hazırlamak için bir kaseye zeytinyağı, un ve sirkeyi alarak karıştırıyoruz. İlk yufkayı tezgaha açıyoruz üzerine sos dökerek fırça ile yufkanın her yerine eşit şekilde sürerek üzerine ikinci yufkayı açarak bu kez sos dökmüyoruz.

Yufkayı 8 parça olacak şekilde kesiyoruz, yufkaların geniş kenarına iç harcımızdan koyarak sigara böreği gibi sarıyoruz. Bu sos ve iç harç 6 yufka için tam ölçü.

Bütün börekleri hazırlayıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştiriyoruz, yumurta sarısına birkaç damla zeytinyağı ekleyerek karıştırıyoruz ve böreklerin üzerine sürüyoruz. İsteğe göre çörekotu serpererek 180 – 190 derecede ısıttığımız fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz ve fırından alıp biraz dinlendirerek servis ediyoruz.

