



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PATATESLİ DİLİM BÖREK

4 yufka
5 haşlanmış patates
150 gr. kaşar peyniri
100 gr. beyaz peynir
2 yumurta
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
Üzeri için:
1 tutam çörekotu
1 tutam susam

Haşlanmış patatesleri eziyoruz. Bir karıştırma kabına alıyoruz. Kaşar peyniri ve beyaz peyniri rendeliyoruz. Sütü döküyoruz. Yumurtanın birinin sarısını üzeri için ayırıyoruz. Kalanı karışıma ilave ediyoruz. Tuzunu ve karabiberini atarak karıştırıyoruz. Yufkaları tezgaha seriyoruz. Ortaya yuvarlak tepsi koyuyoruz. Tepsiyi ölçü alarak alıyoruz ve fazla gelen kenarları kesiyoruz. Ortadaki bütün kısmını katlayarak kenara alıyoruz. Fazla gelen parçaları 1 karış büyüklüğünde kesiyoruz. Tepsimizi yağlıyoruz, parça yufkalarla zemine 1 kat seriyoruz. Üstüne eritilmiş tereyağı sürüyoruz. 1 kat daha parça yufka koyuyoruz ve iç harcımızdan bir parça alıyoruz. Spatulayla sürüyoruz. Üzerine kalan yufka parçalarını, aralarına tereyağı sürerek güzelce yerleştiriyoruz. Yine iç harc koyuyoruz ve tepsi boyunda olan yufkalardan sermeye başlıyoruz. Aralarına yine tereyağı sürüyoruz ve 2 kat yufkadan sonra kalan iç harcı koyuyoruz ve yayıyoruz. Kalan 2 yufkayı da aralarına sana yağı sürerek koyuyoruz. Kenarlarını dikkatli bir şekilde içe doğru itiyoruz. Ortaya tatlı tabağı koyuyoruz, kenarlarını bıçakla kesiyoruz. Kenarları da havuç dilimi baklava gibi kesiyoruz. Orta kısımdaki yuvarlak parçayı da üçgen üçgen kesiyoruz. Üzerine yumurta sarısı ve sana yağı karışımından sürüyoruz. Susam ve çörekotu serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.