



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ DİLİM BÖREK

Haşlarımlş yarım kilo kadar patatesi birkaç yumurta ve sütle ezerek püre yapın, tuz ve karabiber koyun. Düz bir yere yayacağınız bir yufkanın üzerine bir miktar patates yayıp, rulo haline getirin. Başka yufkaları da aynı şekilde hallettikten sonra buzdolabında bekletin, dorımasını sağlayın. Bu sürenin sonunda yufkaları buzdolabından çıkarın. İnce dilimler halinde keserek yağda kızartın.