



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ DONDU BÖREĞİ

MALZEMELER

6 adet patates
3 adet yufka
10 adet yeşil soğan
1 demet dereotu
1 su bardağı kaşar peyniri
1 adet yumurta
KIZARTMAK İÇİN,
2 su bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
4 yemek kaşığı galeta unu

Patatesleri soyup, doğrayın. Üzerini kapatacak kadar su ekledikten sonra tuzunu atıp, haşlayın.

Patatesleri çatalla iyice ezin. Yeşil soğanları ve dereotunu ince ince kıyın. Kaşar rendesi, karabiber, yumurta ve patatesi iyice karıştırarak börek içini hazırlayın.

Yufkaların bir tanesini tezgaha serin. Tereyağını eritip, yufkanın her tarafına sürün. İkinci yufkayı da üzerine koyup, patatesli harcın bir bölümünü üzerine yayın.

Yufkanın kenarlarını içe doğru katlayın. Kenarından sararak bilek kalınlığında rulo yapın.

Diğer yufkaya da aynı işlemi uyguladıktan sonra, ruloları buzlukta bir gece bekletin.

Buzluktan çıkarılan yufkalar yumuşamaya başlayınca, 2 cm. kalınlığında parçalar kesin.

Parçaları, önce çırpılmış yumurtaya; sonra da galeta ununa batırın.

Bol sıvıyağda kızartarak sıcak sıcak servis yapın