



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ GÜL BÖREĞİ

5 tane günlük yufka

Sosu için:

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta

İçi için:

5-6 adet büyük haşlanmış patates

1 büyük boy kuru soğan

1 yemek kaşığı salça

Yarım çay bardağı kadar sıvı yağ

Bir tutam maydanoz

Tuz

Karabiber

Pulbiber

Öncelikle iç harcımız için patatesleri haşlayıp güzelce eziyoruz.

Daha sonra soğanı yemeklik doğrayıp sıvı yağ ile birlikte kavuruyoruz.

Salçayı baharatları ve tuz ekleyip karıştırıyoruz.

En son ince kıyılmış maydanozu da ilave edip altını kapatıyoruz.

Kavrulmuş soğanı ezilmiş patateslerin üzerine döküp güzelce karıştırıyoruz.

Sosu için gerekli malzemeleri çırpıp hazır ediyoruz.

Yufka dört eşit parçaya üçgen şeklinde kesiyoruz.

Fırça ile sosu her yerine sürüyoruz.

Geniş kenarına iç harç koyup rulo şeklinde sarıyoruz kendi etrafında döndürüp gül şekli vererek tepsiye diziyoruz.

Tüm yufkalara aynı işlem uyguluyoruz.

Tepsiye dizilen böreklere kalan sostan sürüp önceden ısıtılmış fırında üzeri ve altı kızarana kadar pişiriyoruz.

180 derece fırında yaklaşık 30-35 dakikada pişmeye hazır hale gelir.

