



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR YUFKADAN PATATESLİ GÜL BÖREĞİ

4 adet yufka
5-6 tane piyazlık doğranmış soğan
150 gram ceviz
3-4 adet haşlanmış patates
150 ml zeytinyağı
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
Sos için:
200 ml süt
1 tane yumurta
150 ml sıvı yağ

Zeytinyağını bir tencereye alın, ısıtın. Piyazlık doğranmış soğanı zeytinyağında kavurun, ocaktan alın. Tuz, ceviz parçaları ve karabiberi de ekleyin. Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyup, püre haline getirin. Patates püresini de soğanlı karışıma ilave edin. Sos malzemelerini iyice karıştırın. Yufkaların her birini dört üçgen parça elde edecek şekilde kesin. Toplamda 16 parça yufkanız olacak. Yufkaların üstüne soslu karışımdan sürün. Yufkaların geniş kenarlarına ise iç malzemeden ekleyin, rulo şeklinde sarın. Her bir parçaya aynı işlemi uygulayıp, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine börekleri yerleştirin. Böreklerin üstüne çırpılmış yumurta sürün. 200 derecelik fırında iyice kızarana kadar pişmeye bırakın.