



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ GÜL BÖREĞİ

Elif Korkmazel

6 adet yufka
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
İçi için:
4 adet haşlanmış patates
1 demet taze soğan
1 adet kuru soğan
1 ay kaşığı kimyon
1 ay kaşığı tuz, karabiber
1 orba kaşığı salça
Yarım ay bardağı sıvı yağ

Yoğurt, yumurta, sıvı yağı bir kapta karıştırın. Haşlanmış patatesi ezip, içine rendelenmiş soğanı, kıyılmış taze soğanı, baharatları ve salçayı ilave edip karıştırın. İ malzemeniz hazırlandı. Yufkaları teker teker hazırladığınız yumurtalı karışımla ıslatıp i malzemeyi koyun. Rulo haline getirip gül şeklinde tepsinin ortasına yerleştirin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp ortadaki gül böreğın etrafına sarın. Kalan yumurtalı karışımı üzerine sürüp 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.