



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ GÜL BÖREĞİ

5 adet patates
2 adet biber
1'er çay kaşığı kırmızıbiber, karabiber ve kimyon
4 adet yufka
1 çay bardağı süt
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Patatesleri haşlayıp küçük küçük doğrayın. Biberleri de küçük doğrayıp patatese ilave edin. Baharatlarla karıştırın. Yufkaları ikiye bölün. Yumurta, süt ve sıvı yağı çirpin. Bir miktar ayırıp kalanını yufkaların üzerine sürün. Patatesli harçtan yufkanın bir kenarına koyun, rulo biçiminde sarıp gül biçiminde kıvrın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine kalan yumurtalı harcı sürün, susam ve çörekotu serpin. 200 derecelik fırında pişirin.