



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ GÜL BÖREĞİ

2 su bardağı süt
1 kg yufka
4 orta boy patates
2 adet yumurta
2 orta boy kuru soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Pulbiber
Karabiber
Tuz

Öncelikle patatesler haşlanır. Haşlanan patatesler ezilip içerisi baharatlarla tatlandırılır. Yumurta bir kaba konulup hafif çırpılır üzerine süt ve yağ ilave edilerek yufkanın sosu hazırlanır. Yufkalar dörde bölünerek geniş şekilde dört tane üçgen elde edilir. Elde edilen üçgenin üzerine 1-1,5 yemek kaşığı kadar sos dökülüp yayıldıktan sonra geniş kısmına iç konulur ve sigara böreği gibi sarılır. Daha sonra bu kendi etrafında döndürülerek gül şekli elde edilir. Elde edilen bu gül şekilleri açılmayacak şekilde sık bir şekilde tepsiye yerleştirilir. Kalan sos tüm yüzeyi kaplayacak şekilde tepsideki böreklerin üzerine dökülüp üzerine istenirse susam ya da çörekotu dökülerek pişirilip servis yapılır.