



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ GÜL BÖREKLER

Hamur için:

2,5 su bardağı un

1 yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

6 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay bardağı su

Üzeri için:

3 çorba kaşığı tereyağı

İçi için:

3 adet haşlanmış patates

50 gram beyaz peynir

Tuz

Karabiber

1 adet soğan

Öncelikle hamuru yoğurup biraz dinlendirin. Daha sonra içi için rendelenmiş soğan, ezilmiş patatesler ve peyniri bir kabın içinde karıştırıp hazırlayın. Hamuru tabak büyüklüğünde açıp erimiş yağı süzün ve ıspanaklı çığ içi koyup rulo yapın ve gül şekli verip tepsiye dizin. 200 derecede 30 dakika pişirin.