



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ GÜL BÖREK

<https://www.sok.com.tr/>

2 hazır yufka
4 patates
Yarım demet maydanoz
3-4 taze soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yarım su bardağı süt
Tuz
1 yumurta sarısı

Patatesleri yıkayıp kabuğu ile diri kıvamda haşlayın. Kabuklarını soyup bir kaseye alın ve çatalla ezin. Maydanoz ve taze soğanları incecik kıyıp patatese ekleyin. Tuz, karabiber ve pulbiber ilave edip hepsini karıştırın. Süt, tuz ve sıvıyağı bir kasede karıştırın. Yufkaları düz bir zemine tek tek yayıp üzerine yağlı süt serpin. Yufkaları üçgen elde edecek şekilde dörde kesip her birinin üzerine bir miktar patatesli karışımdan yerleştirin. Maydanoz ve taze soğan serpiştirip rulo yaparak sarın. Her bir ruloyu gül şeklinde kıvrıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 35 dakika pişirin. Sıcak ya da soğuk servis yapın.