PATATESLİ GÜL BÖREK

4 adet yufka
4 adet orta boy patates
2 baş soğan
1/2 demet maydanoz 1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 şişe çok soğuk su

Patatesleri (soymadan) haşlayıp, soy, küçük küçük (1cm3) doğra. Soğanları ufak ufak kıy, çok hafif ateşte 1/2 bardak sıvıyağ ile pembeleştir, doğranmış patateslere karıştır. Maydanoz, tuz, karabiberi ilave et.
1 yufkayı masaya yay, 1/4 bardak sıvı yağı yufkanın her tarafına dağılacak şekilde üzerine güzelce sür, ikinci yufkayı yağlanmış yufkanın üstüne kapat, ortadan ikiye kes. Malzemeyi dört eşit parçaya böl. Malzemenin bir parçasını, ortadan ikiye böldüğün yufkanın düz kenarına, kenardan 2-3 cm içeriye denk gelecek düz bir sıra halinde yerleştir. Malzemenin yerleştiği kenardan başlayarak, malzemeyi düzgün bir şekilde içine alacak şekilde, yufkayı rulo yap. Ruloyu bir tarafından kıvırarak çevire çevire gül şekline getir ve çukurca bir kaba ya da tepsiye yerleştir. Aynı işlemi, diğer yufkalar için de tekrarla. Böylece dört adet gül börek adayınız olacak. Çukur kaba alınan böreklere, üstlerini kapatacak şekilde soğuk suyu dök. Cumbul cumbul suyun içinde kalsınlar. 2 saat süreyle buzdolabına at. Tepsiyi (tercihen tereyağı ile) iyice yağla. Böreklerin sularını süz ve tepsiye al, üzerlerini fırçayla hafifçe yağla. Sıcak fırına (150o C) at ve nar gibi kızarana değin (yaklaşık 1 saat) pişir.

Fotoğraf "nurdane" tarafından gönderildi. 17.09.2020

© lezzetler.com tarif no:9027 • adı:Patatesli Gül Börek • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:20