



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ GÜL BÖREK (YUFKADAN)

2 adet hazır yufka
1 çay bardağı sıvıyağ
İç malzemesi için;
2 adet orta boy patates
1 adet büyük boy kuru soğan
250 gr az yağlı dana kıyması
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Yapılışı

Hazır yufkaları üst üste koyup dörde bölün. Böylece 8 üçgen parçanız olacak. Yufka parçalarının üzerine kaşıkla sıvıyağ gezdirin.

Diğer taraftan, patatesleri soyup derin bir kaba rendeleyin. Rendelenmiş patatesi avuçlarınız arasına alıp sıkın. Soğanı yemeklik incecik doğrayıp patatesle karıştırın.

Üzerine kıymayı ekleyip tuz ve karabiberi serptikten sonra elinizle iyice yoğurun.

Diğer taraftan, üçgen şeklindeki yufkaların uzun kenarına patatesli kıymalı iç harcından ikişer yemek kaşığı kadar koyun. Yufkaları sarıp rulo yapın ve ruloları kendi etrafında döndürün, (gül böreği veya salyangoz şeklinde börekler elde etmiş olmalısınız)

Diğer taraftan, fırın tepsisini 3 çay kaşığı bitkisel margarinle ya da sıvı margarinle iyice yağlayın.

Hazırladığınız börekleri aralıklı olarak tepsiye yerleştirin.

Börekleri 5 dakika önceden 180 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında üzerleri altın sarısı oluncaya kadar, 40-45 dakika pişirip çıkarın. İsterseniz sıcakken üzerlerine sarımsaklı yoğurt gezdirip servise sunun.