PATATESLİ GÜLBÖREK

4 adet patates
4 adet hazır yufka
yarım kalıp beyaz peynir
1 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı süt
1 yumurta
çörekotu
tuz

Patatesler haşlanır, soyulur, rendelenir. Üzerine tuz, yarım su bardağı sıvıyağ, yarım su bardağı süt ve ezilmiş peynir, konur karıştırılır. Yufkalar üst üste konur, artı şeklinde kesilir, geniş kenarına hazırlanan içten konur, önce rulo yapılır, sonra kendi etrafında döndürülür, yağlanmış fırın tepsisine konur, bütün börekler bu şekilde hazırlanır.
1,5 bardak süt, yumurta ve yarım su bardağı yağ iyice karıştırılır, böreklerin üzerine gezdirilir, yarım saat buzdolabında dinlendirilir. Üzerine çörek otu serpilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:16305 • adı:Patatesli gülbörek • gönderen:Mehmet • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:13