



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ HAFİF BÖREK

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

5 adet orta boy patates
2 adet yumurta
5 çorba kaşığı yoğurt
5 çorba kaşığı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2-3 diş sarımsak
1 kase yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber

Ön hazırlık olarak patatesi soyup, küçük küpler halinde doğrayın. Yumurta ve yoğurdu iyice çırpın. Un ve kabartma tozunu ekleyip, çırpıma devam edin. Karabiber, tuz, ve sıvı yağı ekleyin. Patatesleri ilave edip, iyice karıştırın. Harcı margarinle yağlanmış fırın tepsisine döküp, yayın. Önceden ısıtılmış 240 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. İlininca börekleri dilimleyip, servis tabağına alın. Diğer tarafta sarımsaklı yoğurdu hazırlayın. Bunun için tereyağında pul biberi yakın. Servis yaparken böreğin üzerine önce sarımsaklı yoğurdu daha sonra pul biberli yağı gezdirip, servis yapın.

