



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PATATESLİ (HATAY)

- 6 adet yufka
- 6 adet orta boy patates
- 300 gram kaşar peyniri
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 adet yumurta
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 adet domates
- 3 adet çarliston biber

Yoğurt, sıvıyağ, 2 adet yumurtayı bir kasede çırpın. 1 adet yufkayı açın. Hazırladığınız karışımdan yemek kaşığı ile üzerine bolca yaydırın. İkinci yufkayı üzerine serin. Hazırladığınız ikili yufkayı üçgen şeklinde 8 eşit parçaya bölün. Ayrı bir kapta haşladığınız patatesleri iyice ezip, pulbiber, tuz, kimyonu ekleyin ve iyice karıştırın. Bu karışımdan iki tatlı kaşığı dolusunu üçgen yufkanın uzun kenarına yayın. Sigara böreği şeklinde iki rulo kıverdiktan sonra parmak şeklinde kestiğiniz kaşarı koyup, kıvırmaya devam edip sigara böreği şekline getirin. Katlanmış böreğin ortasını bıçak yardımıyla hafifçe açın. İçine doğradığınız iki dilim domates ve iki dilim çarliston biberini şekillince yerleştirin. Hazırladığınız börekleri tepsiye dizip, üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına atın. 15 dakika pişirip, fırından çıkarın.