



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ HAZIR YUFKA BÖREĞİ

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
4 adet yufka
4 adet haşlanmış patates
1 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı kimyon
200 gram lor peyniri

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. İsteyen kuru soğan da kullanabilir. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi de ekleyip ezin. Sıvı yağı bir kaba döküp üzerine suyu ekleyip çirpin. Yufkayı yayın ve üzerine yağlı bu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İç malzemeyi bir şerit gibi uzatıp hamuru rulo şeklinde sarıp büzdürün. Tüm tepsi dolunca 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.