



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ HAZIR YUFKA BÖREĞİ

3-4 tane hazır yufka

Sosu için:

1 su bardağı yoğurt

1 yumurta

1 çay bardağı sıvıyağ

1 tutam tuz

İç harcı için:

3-4 tane patates

1 kuru soğan

1 tutam tuz

1 tutam karabiber

Patatesleri soyup rendenin kalın kısmında rendeleyelim ve bir kaba alalım. Soğanı ince doğrayalım, patateslere ekleyelim. Tuz ve karabiberi de ilave edip karıştıralım. Ayrı bir kabin içine sıvıyağ yoğurt ve yumurtayı alıp 1 tutam tuz serpelim ve çatalla çırpalım. Yufkayı masanın üzerine serelim. Yoğurtlu soston yufkanın üzerine alıp elimizle her tarafına yayalım ve yufkayı dörde bölelim. Hazırladığımız iç harcımızdan kestiğimiz yufkaların geniş kısımlarına koyalım ve rulo yapıp yuvarlayalım. Hazırladığımız börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayalım ve tepsiye dizelim. Artan sosumuzu böreklerin üzerine sürelim ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirip fırından çıkaralım ve servis yapalım.

