



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ HİNT BÖREĞİ

Malzeme

- 3 adet yufka
- 6 yemek kaşığı Sıvı Sana
- Harcı İçin:
- 3 adet haşlanmış patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 adet çarliston biber
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 adet limonun suyu
- 1 su bardağı bezelye
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Patatesleri haşlayıp, küp küp doğrayın.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, ince ince doğrayınız.

Bezelyeyi önceden haşlayınız.

Harcı için, yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine köriyi ilave edip, körinin kokusu çıkana kadar kavurun.

Köri kavrulunca içine piyazlık doğranmış soğanları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Daha sonra içine kıyılmış çarliston biberleri ilave edip kavurup, kişnişi, kimyonu, kuru naneyi, bezelyeleri ilave edip karıştırın.

En son içine tuzu karabiberi, limon suyunu ilave edip, 5 dak pişirin.

Hazırladığınız harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.

Harç soğurken yufkaları üst üste koyup, önce dörde kesip, tekrar dörde kesiniz.

Sıvı Sana'yı bir kâseye koyup, yufkaları bir fırça yardımı ile yağlayınız.

Yufkanın geniş tarafına soğumuş harçtan koyup, sigara böreği gibi sarınız.

Sarılmış börekleri Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizip,

Önceden 185 derece ısıtılmış fırında 35?40 dak. Pişirip, sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Samola için tıklayın](#)