



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ İNCE BÖREK

4 yufka
1 su bardağı su
1 ay bardağı sıvı yağı
4 haşlanmış patates
2 orba kaşığı tereyağı
100 gram beyaz peynir

Öncelikle iç malzemesini hazırlayın. Haşlanmış patatesleri ezin, peynir, tereyağı, tuz ve karabiber ekleyin. Yufkaları ıslatmak için suyla yağı çırpın. Yufkalardan birini tezgâha yayın, ıslatıp ikiye katlayın. 4 adet üçgen olması için düzgünce kesin. İç harçtan koyup ince bir şekilde katlayıp tepsiye dizin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Yaz sofralarında yanında soğuk ayrılarla yediğinizde, sağlıklı bir öğün olacak.