



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KAŞARLI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

3 yufka
6-7 adet patates
Süt
1-2 kaşık tereyağı
Tuz
2 yumurta sarısı
100 gr kaşar peyniri

Öncelikle patatesleri haşlıyoruz. Patatesleri haşlandıktan sonra ezerek süt ve tereyağı ile püre haline getirip, tuzunu ekliyoruz. Hazırladığımız bu püre böreğimizin iç malzemesini oluşturuyor. Yufkalardan ilkinizi tezgahımıza serip üzerine bolca harcımızdan sürüyoruz. Daha sonra ikinciyi üzerine koyup, harç sürme işlemi yineliyoruz. Son olarak üçüncüyü de üzerine koyuyor ve yine bolca harç döküyoruz ve yayıyoruz. Sonrasında üst üste bulunan yufkalarımızı kalın bir rulo şeklinde sarıp bir tepsi yada tabağa alıp buzdolabından en az 30 dk dinlendiriyoruz. Ne kadar uzun kalırsa o kadar rahat dilimlenecektir. Fırınımızı 180 derece ısıtıyoruz. Tepsimizi sıvıyağ ile iyice yağlıyoruz. Kaşar peyniri rendeleyip, yumurta sarıları ile karıştırıyoruz. Rulo halindeki böreğimizi ekme dilimler şeklinde kesip yan yatırarak tepsiye diziyoruz ve üzerlerine yumurtalı kaşarlı harçtan bolca sürüyoruz. Fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

