



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KAŞARLI GÜL BÖREĞİ

125 Gr Sana Hamurışı
3 adet haşlanmış patates
1 yemek kaşığı susam ve çörekotu
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta
100 gr. Eski Kaşar
1 tatlı kaşığı tuz
6 adet yufka

6 adet yufka 12 cm. lik şeritler halinde kesilir. 1 su bardağı yoğurt, 1 çay kaşığı tuz, 1 yumurta ve 125. gr. eritilmiş Sana Hamurışı margarin çırpılarak koyu bir harç hazırlanır. 3 adet patates ve 100 gr. eski kaşar rendelenerek iç harcımızda hazırlanır. Yufkadan kestiğimiz şeritlere önce yoğurtlu harç, daha sonra patatesli içten konularak böreklerimiz sarılır. Yoğurtlu harçtan böreklerin üzerine de sürülür. En son olarak susam ve çörekotu serpilir. 200 derece önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Ilık servis edilir.