



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KATLAMA BÖREK

[Sahrap Soysal](#)

Hamur için;
1 su bardağı yoğurt
250 gr bitkisel margarin ya da tereyağı (eritilip ılıtılmış olmalı)
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı limon suyu
Yaklaşık 4-5 su bardağı un
İçi için;
4 adet orta boy haşlanmış patates
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı kuru nane
2 çay kaşığı karabiber
Varsa 3-4 yemek kaşığı tahin
Ayrıca;
2 adet yumurtanın sarısı
2-3 yemek kaşığı çörekotu

Hamuru hazırlamak için; eritilmiş ılık yağ, yoğurt ve tuzu derin bir kaba koyun. Yemek kaşığına aldığınız limon suyuna karbonatı ilave edip kabın içine aktarın. Unu da azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamında olan ve ele hafifçe yapışan hamuru altı eşit parçaya ayırın. Parçaları yuvarlayın. Üzerini mutfak peçetesıyla örtüp da sıcaklığında 2 saat kadar dinlendirin. Dinlenen hamurları hafif unlu tezgahın üzerinde bir merdane yardımıyla açabildiğiniz kadar büyük dikdörtgen şeklinde açın. (yaklaşık 20 x 25 santim boyutlarında) İç malzemesini hazırlamak için; haşlanmış ve püre haline getirilmiş patates, tuz, nane ve karabiberi bir kaseye koyup karıştırın. Varsa tahini de eklerseniz lezzetine lezzet katılacaktır. Hazırladığınız patatesli harcı ince bir şerit halinde hamurun üzerine yayın. Bir kenarından başlayarak rulo yapın. Ruloyu 2-3 santim kalınlığında parçalar elde edecek şekilde dilimleyip yumurta sarısı sürün ve çörekotu serpiştirin. Hamurların tamamın aynı işlemleri uygulayın. Hazırladığınız börekleri 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak sıcak servise sunun.