



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KÖRİLİ ÇITIR BÖREK

6 adet yufka
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
Harcı İçin:
6-7 adet orta boy patates
1 adet soğan
Pul biber
Karabiber, tuz, köri
Tatlı toz biber

Ön hazırlık olarak teflon bir tencereye birkaç yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip rendelenmiş soğanı kavurun. Zar şeklinde küçük küçük doğradığınız patatesleri de ilave edip kavurmaya devam edin. Ocaktan almanıza yakın pul biberi, karabiberi, tuz, köri, tatlı toz biberi ekleyin, karıştırın. Ilımaya bırakın. Harcınız hazır. Yufkanın birini serin. Üzerine ayrı kaselere koyduğunuz suyu ve zeytinyağını sürün. İkinci yufkayı da ilk yufkanın üzerine serin. Yine su ve yağ sürün. 12 dilim çıkacak şekilde üçgenlere ayırın. Üçgenin geniş kısmına hazırladığınız patatesli harçtan bir miktar koyun ve iki yufkayla birlikte sigara böreği şeklinde sarın. Sardığınız börekleri yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Üzerine zeytinyağı sürdüğünüz börekleri önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 20 dakika pişirin.

