



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ LABNELİ BÖREK

<https://migros.com.tr>

2 adet yufka
Çörekotu
4 adet patates
200 gr. labne peyniri
2 yemek kaşığı biberiye
Yarım demet maydanoz
Tuz
2 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı süt
Tuz

Patatesleri soyup küp küp doğrayın ve tuzlu ve biberiyeli suda haşlayın. Haşlanan patatesleri sudan geçirip, biberiye parçalarını temizledikten sonra püre haline getirin. İnce doğranmış maydanoz, labne peyniri ve patatesleri karıştırın. Sos malzemelerini iyice çırpın. Tepsinin dibine yufkayı serip kenarlarından 2 parmak sarkacak şekilde kesin. Parça yufkaları da tabana yerleştirip sosun yarısını üzerine gezdirin. Diğer yufkadan üstünü kapatacak kadar ayırın, parçaları tabana yerleştirin. Yufka yatağının üzerine krema kıvamındaki iç harcı boşatıp düzeltin. Ayırdığınız yufkayı harcın üstüne serip, kenarları kıvrın. Kalan sosu üzerine döktükten sonra 1 saat buzdolabında dinlendirin. Fırına vermeden önce böreği dilimleyip, üzerine çörekotu serpin. 180 dereceye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirip servis edin.

