



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ LORLU TEPŞİ BÖREĞİ

4 adet böreklik yufka
6-7 dal maydanoz
1 adet orta boy patates
250 gr lor
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı margarin
1 tutam Tuz

Börek tepsiyi azıcık yumuşak margarin ile yağlanır. Sütün içine; yoğurt, yumurta, sıvı yağ, tatlı kaşığı yumuşak margarin ilave edilerek iyice karıştırılır.

Patates çiğden rendelenir; lor ve doğranmış maydanozla karıştırılarak tuz ilave edilir.

Birinci yufka kenarları dışarı sarkacak şekilde tepsiye serilir ve sütlü karışımla ıslatılır. 2. kat yufkada aynı şekilde ıslatılır ve 2. yufkanın kenarları mektup gibi katlanarak iç malzemenin tamamı tepsiye eşit şekilde yayılır. Kalan yufkalara da aynı işlem uygulanır. En üstteki yufka böreğin üzerine zarf gibi katlanır ve kalan sütlü karışım üzerine gezdirilir. Börek pişmeden uygun şekiller halinde kesilerek 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir

