



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PANE BÖREK

Malzeme listesi:

4 adet yufka

3 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

İçi için:

4 adet orta boy patates

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

1 paket pane harcı

Su

Hazırlama işlem sırası:

Patatesler haşlanır, rendelenir, tuz ve karabiberle karıştırılır. Yoğurt ve yağ karıştırılır. Tezgaha yufka yayılır. Üzerine yoğurtlu karışımın yarısı gezdirilir, ikinci yufka tam üzerine konur. Sigara böreği yapar gibi 8 üçgen parçaya kesilir. Yufkanın geniş kenarına patatesli i konur. Önce kenarlardan katlanır, sonra rulo yapılır. Kalan 2 yufkada aynı şekilde sarılır. Çukur bir kaba su konur. Börekler içinde fazla tutulmadan ıslatılır. Pane harcına bulanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
