



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SAÇ ÖRGÜ BÖREK

<https://www.sek.com.tr>

3 yufka
3 patates
1 soğan
4 dal maydanoz
3 yemek kaşığı SEK Yoğurt (veya 1 çay bardağı SEK Süt)
1 yumurta sarısı
Susam
Tuz
Karabiber

Patatesleri yıkayıp bıçakla birkaç yerinden delerek tuz ilave ettiğiniz suda haşlayın. Haşlanan patateslerin kabuklarını soyup çatalla ezin. Soğanın kabuğunu soyup ince kıyın. Maydanozu bol suyla yıkayıp ince doğrayın. Patates, soğan, maydanoz ve karabiberi karıştırıp iç harcı hazırlayın. Bir yufkayı mutfak tezgahına serin. Üzerine SEK yoğurt veya SEK sütü fırçayla sürün. Hazırladığınız harcı yufkanın bir kenarına uzunlamasına yayın. Yufkanın her iki ucundan tutarak yuvarlayın. 15-20 cm uzunluğunda kesip ikiye katlayarak saç örgüsü şekli verin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Hazırladığınız börekleri yağladığınız veya yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsinde yerleştirip üzerlerine susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirip ılık servis yapın.

