



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SİGARA BÖREĞİ

- 1 şişe sade soda
- Üçgen yufka
- 4 adet patates
- 1 çay kaşığı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı galeta unu

Bir kâsenin içine maden suyunu ve sıvıyağı koyup karıştırın.
Bir tencerede patatesleri kabuklarından soyup dörde bölüp üzerine su ekleyip kaynatın.
Haşlanan patatesleri ezin. İçine karabiber toz biber ve tuzu ilave edin.
Üçgen yufkayı temiz bir tezgaha serin içine fırça yardımıyla maden suyu sıvıyağ karışımından sürün.
Akabinde tam orta yerine uzunlamasına patates haşlaması karışımından koyun.
Kalem şeklinde sarın. Biraz daha etrafını maden suyu sürün.
En son galetaya batırıp kızaran yağa atın.
Kızaran börekleri yağ çeken peçete üzerine koyun.
Böreğiniz servise hazır!

