



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ SÜTLÜ BÖREK

3 adet yufka
3 adet patates
1 kase kaşar peyniri
100 gr erimiş margarin
1 büyük bardak süt
1 büyük bardak galeta unu

Patatesleri yarı kıvamda haşlıyoruz. Yufkaları tezgaha seriyoruz ve üst üste koyarak 4 eşit parçaya kesiyoruz. Toplamda 12 parça yufka elde ediyoruz. Yufkaların üzerine fırçayla eritilmiş margarini sürüyoruz. Haşlanmış patates ve kaşar peyniri rendeliyoruz. Geniş kenarından başlayarak rulo şeklinde sarıyoruz. Ruloyu kendi etrafında çeviriyoruz. Bir kaseye galeta unu, bir kaseye süt döküyoruz. Hazırladığımız böreklerin tek tarafını önce süte sonra galeta ununa batırıyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.