



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TAVA BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

- 3 adet yufka
- 3 adet orta boy patates
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı su

Öncelikle, patatesleri haşlayarak başlayın. Patatesler haşlandıktan sonra kabuklarını soyup, bir çatal yardımıyla ezin. Soğanı küçük küpler halinde doğrayın ve az bir sıvı yağ ile kavurun. Kavrulan soğanların üzerine ezilmiş patatesleri ekleyin. Tuz, karabiber ve pul biberi de ilave ederek karışımı iyice harmanlayın. Hazırladığınız patatesli harcı bir kenara alın. Bir kasede süt, yumurta ve suyu çırpın. Bu karışım, böreğimizin daha lezzetli ve çıtır olmasını sağlayacak. Tavanın dibini biraz yağlayın ve bir yufkayı kenarları dışarı taşacak şekilde tavaya yerleştirin. Üzerine hazırladığınız sütlü karışımdan gezdirin. Ardından ikinci yufkayı ortadan ikiye bölüp parçaları tavaya serin ve yeniden sütlü karışımdan dökün. Hazırladığınız patatesli harcı eşit şekilde yufkaların üzerine yayın. Üçüncü yufkayı da parçalara ayırarak harcın üzerine yerleştirin. Kalan sütlü karışımı en üst yufkaya dökün ve kenarlardan sarkan yufkaları böreğin üzerine kapatın. Tavayı orta ateşte ocağa koyun ve böreği altı kızarana kadar pişirin. Alt kısmı kızardıktan sonra dikkatlice ters çevirip diğer yüzünü de pişirin. Böreğiniz her iki tarafı da altın rengini aldığı anda servise hazırdır.

