



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ TEPŞİ BÖREĞİ(HAZIR YUFKADAN)

4 adet yufka  
1 su bardağı süt  
5 adet yumurta  
4 çorba kaşığı tereyağı  
2 adet büyük boy patates  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber

Patatesleri haşlayıp rendeleyin, içine tuz, karabiber ve kırmızıbiberi ilave edin. Başka bir kaptaki süt, yumurta ve eritilmiş tereyağını karıştırın. Bir fırın tepşisini yağlayın, yufkayı tepşiye yerleştirin ve kenarlarını taşırın. Üzerine yağ, süt ve yumurta karışımından sürün. Bu işleme yufkaların yarısına gelene dek devam edin. Yufkaların yarısına geldiğinizde içine patatesli harcı koyun ve üzerine tekrardan yufka serin. Yufkanın üzerine sütlü karışımdan sürün ve yufkalar bitene kadar bu işlemi uygulayın. Yufkalar bittiğinde ilk yufkanın taşan kenarlarını böreğin üzerine kapatın. Sütlü, yumurtalı karışımdan sürün. 170 derecelik fırında yarım saat veya böreğin üstü pembeleşene dek pişirin. Fırından çıkarıp biraz kendini çekince servis yapın.

[ML® Tepsi Böreği için tıklayın](#)