PATATESLİ VE KIYMALI BÖREK

https://www.elele.com.tr

6 hazır yufka
75 gr tereyağı
2 yumurtanın sarısı
İçi için;
200 gr kıyma
2 patates
2 soğan
½ demet maydanoz
Tuz
Karabiber

İç harcı için; soğanları soyup kıyın. Maydanozları temizleyip kıyın. Patateslerin kabuğunu soyup irice rendeleyin. Soğanı bir tavada kıyma ile suyunu çekinceye kadar kavurun. Kıyılmış maydanoz, rendelenmiş patates, tuz ve karabiberi ilave edin.Tencerenin kapağını kapatıp yaklaşık 10 dakika pişirin. Yufkaları 10x8 santim ebatlarında dikdörtgenler şeklinde kesin. Üzerlerine birer tatlı kaşığı kıymalı karışımı paylaştırıp rulo şeklinde kapatın. Börekleri katlama yerleri alta gelecek şekilde fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:151302 • adı:Patatesli ve Kıymalı Börek • gönderen:geri zekariye • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:24