



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ VE PEYNİRLİ BÖREK

MALZEMESİ

1 kilo yufka
4 adet yumurta
2 çay fincanı erimiş tereyağı
2 adet haşlanmış patates
200 gr. peynir
tuz
karabiber

YAPILIŞI

Yufkaların etrafındaki kalın kısımları çıkartınız. Bir kâse içindeki erimiş tereyağını yumurtayla çarpınız. Yayıdığınız yufkanın üzerine gezdirip yufkayı ikiye katlayınız. Tekrar yağlayınız. Rendelenmiş peynir, yıkanıp kıyılmış maydanoz ve haşlanarak rendelenmiş patatesi iyice karıştırınız. Rendelenmiş patates, kıyılmış maydanoz, tuz, biber ilâve ediniz. Yufkanın düz tarafına muntazam olarak yerleştiriniz. İki baş kenarı kapatınız. Rulo şeklinde sarınız. Yağladığınız tepsiye koyup üzerine yumurta sarısı sürünüz. Orta hararetli fırında pişiriniz. Sıcak olarak servis yapınız.