



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ YUFKA BÖREĞİ

- 1 soğan
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 2 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Adet maydonoz (doğranmış)
- 6 orta boy patates
- 6 yufka
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Patatesleri haşlıyoruz ve püre haline getiriyoruz, daha sonra içine kuru soğan, maydonoz ve salçamızı ekliyoruz iyice karıştırıp baharatları da ilave ediyoruz. Biraz sıvı yağı üzerinde gezdirip tekrar karıştırıyoruz. Yufkalarımızı isteğe göre kesiyoruz ve harcımızı arasına koyup kalın kalın sigara böreği şeklinde sarıyoruz:) önceden yağlanmış tepsimize sardığımız börekleri dizip önceden ısıtılmış 120 derecelik fırınımızda 25 dk pişiriyoruz ve işte mis gibi böreğimiz hazır.