



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI VE PATATESLİ ÇITIR BÖREK

- 3 adet hazır yufka
- 3 yemek kaşığı un (15 g)
- 3 yemek kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası (20 g)
- 50 g tereyağı
- 1 yumurtanın sarısı
- İç malzemesi:
- 4 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Yarım çay kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber
- 5-6 dal maydanoz
- Üzeri için:
- 1 yumurtanın sarısı
- 2 yemek kaşığı (15 g) galeta unu

Patatesleri haşlayıp süzdükten sonra kabuğunu soyun ve püre haline getirin.

Soğanı zar şeklinde doğradıktan sonra sıvı yağda yumuşayana kadar kavurun. 1-2 yemek kaşığı sıcak su ile inceltmiş biber salçasını ekleyip birkaç dakika daha kavurun.

Patates püresini ilave edin. Birkaç kez çevirdikten sonra tuzunu, kıyılmış maydanozu ve baharatını ilave ederek tatlandırın. Hazırladığınız iç malzemeyi ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Tereyağını eritip ılınmaya bırakın.

Un ile nişastayı bir kaptan harmanlayın.

Yufkalarından bir tanesini tezgaha yayın. Yufkanın üzerine fırça yardımıyla eritilmiş tereyağından sürün.

Süzgeç yardımıyla da unlu karışımın üçte birini serpin. Kalan iki yufkayı da aynı şekilde üst üste üç kat olacak şekilde aralarına yağ karışımı sürüp un karışımı serpererek tekrar edin.

Patatesli iç harcı ikiye bölün ve yufkaların karşılıklı her iki tarafına uzunlamasına yayın. Yufkaların karşılıklı kenarlarından tutarak ortaya doğru yuvarlayıp birleştirin. Yani karşılıklı iki silindir hamur elde edeceksiniz.

Silindir hamurların ortasından bölerek iki adet ayrı hamur elde edin. Her hamuru üçgen şeklinde keserek parçalar elde edin ve bu parçaları yağlı kağıt üzerine yerleştirin.

Hamurların üzerlerine önce yumurta sarısı sürün, sonra galeta unu serpin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:138528 • adı:Salçalı ve Patatesli Çıtır Börek • gönderen:ÇetinCeviz • indirme tarihi:03.04.2025 - 07:33