



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞENLİK BÖREĞİ

5 adet orta boy patates
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam toz kırmızı biber
2 adet yufka
Sosu için:
2,5 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı su
Üzerine:
1 çay bardağı süt

Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra güzelce yıkayın ve bir kabın içerisine rendeleyin.

Sonrasında patateslerin sıkarak fazla suyunu alın ve baharatları ekleyerek karıştırın.

Sosu için gerekli olan malzemeleri derin bir kabın içerisinde güzelce harmanlayın.

Yufkayı tezgâha yayın ve her bir yufkayı 8'e bölün yufkaların üstünü bir fırça yardımıyla hazırladığınız sosla her yerini ıslatın.

Üzerine patatesli harçtan yayarak serin.

Yufkayı rulo şeklinde sarın ya da katlamadan tepsiye serin. Dilerseniz gül böreği şeklinde, dilerseniz de uzunlamasına pişirin.

Yufkalarınız bitene kadar aynı işlemi uygulayın, kalan sosun içerisine sütü ekleyip karıştırın ve yine bir fırça yardımı ile yufkaların üstüne sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

