



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PATATESLİ BÖREK

Malzemeler:

- Yarım kangal sucuk
- 3 adet haşlanmış patates
- 2 adet domates
- 2 adet çarliston biber
- Tuz karabiber
- 3 adet yufka
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Yarım çay bardağı süt
- 2 adet yumurta

Haşlanmış patatesleri ve sucukları minik küpler halinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup ince ince doğrayın. Biberleri ince kıyın. Çukur bir kasede sucuk, patates, biberler ve domatesleri tuz ve karabiberle tatlandırıp, karıştırın. Sıvı yağ, süt, yumurtaları bir çanakta çırpın. Yufkanın birini tezgaha yayıp, sütlü sosla ıslatın. İkinci yufka ve üçüncü yufkayı da üst üste koyarak sütle soslayın. Kenarlarından içine katlayarak bir kare haline getirin. Harcı ortaya döküp serin. Uç kısımlarından üzerine katlayıp, kapatın. Fırın tepsisine alın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, tepsideki böreği karşılıklı bıçakla kesin. 180 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirip servise sunun.

[ML® Sucuklu Börek için tıklayın](#)

[ML® Sucuklu Patates için tıklayın](#)