



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU PATATESLİ BÖREK

2 adet yufka
3 adet patates
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 tutam maydonoz
1 çay kaşığı tuz
1'er çay kaşığı karabiber, pulbiber
Üzeri için:
1 su bardağı rende kaşar peyniri
1 adet domates
2 adet sivri biber

Patatesleri kabuklu olarak haşlıyoruz. Suyunu süzüp soğumaya bırakıyoruz. Kabuklarını soyup rendeliyoruz. Üzerine tuz, karabiber, pul biber ve istediğimiz baharatları koyup karıştırıyoruz. Diğer tarafta sosunu hazırlıyoruz. Süt, yumurta, sıvı yağ koyup çırpma ile karıştırıyoruz. Tezgahın üzerine yufkayı seriyoruz. Yufkayı sekize bölüyoruz. Fırça yardımıyla hazırlamış olduğumuz sosdan yufkalara sürüp patatesli harçtan bir kaşık kadar koyup fotoğraftaki gibi katlıyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine dizip hazırlanmış olan sostan fırça yardımıyla üzerine de sürüp bıçağın ucuyla yufkanın üzerinden keserek çizik atıyoruz. Kesilen bölüme sucuk, domates ve biber dilimlerini yerleştirip önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.