



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI KAPLI BÖREKÇİKLER

3 adet yufka
3 adet patates
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çay bardağı kaşığı süt
Tuz, karabiber
Üzeri için:
1 adet yumurta akı
1 çay bardağı susam

Patatesleri haşlayıp ezin, içine 2 çorba kaşığı yağı, 2 çay bardağı sütü sürekli karıştırarak, ekleyin. Koyu bir kıvama gelinceye kadar karıştırıp rendelenmiş peyniri içine ekleyip içi hazırlayın. Yufkaları büyük üçgen şeklinde kesin. Yufka parçasının geniş kenarına patatesli harçtan yayarak koyun. Gevşek bir sigara böreği gibi sarın. Ucundan itibaren kıvrıp gül şekli verin. Üzeri hafif yağlanmış fırın tepsisine gülleri dizin. Böreğin üzerine bolca yumurta akı ve susam sürün. 190 dereceli fırında böreklerin üzeri pembeleşene kadar pişirin.