



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BÖREK

- 2 adet yufka
- 1 su bardağı süt
- 1 kase galeta unu
- 3 adet haşlanmış patates
- 3 yemek kaşığı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 8 adet pastırma

Yufkaları 4 e bölelim.

Diğer yandan içini hazırlayalım. patatesleri haşlayalım sıcak iken margarini, sütü ilave edip püre haline getirelim tuzunu karabiberinide ekleyelim.

Yufkamızın üzerine önce patates püremizi koyalım. Üzerinede pastırmamızı koyalım. daha sonra iri bir sigara büyüklüğünde saralım.

Önce süte batıralım, sonra galeta ununa bulayalım.

200 dereceli fırında nar gibi kızarana kadar pişirelim.

Sıcak servis yapalım.