



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNLU BÖREK

3 Adet yufka
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı un
İçerik için:
1 adet soğan
3 adet haşlanmış patates
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber ve pul biber

Yufkayı ıslatmak için bir kabın içinde un ve sıvı yağı karıştırın. İçerik için haşlanmış patatesi ezin. Soğanı yağda kavurun, içerik ezilmiş patates ve baharatları koyup karıştırın. Yufkayı serin, üzerine unlu yağ sürün, kare şekline getirip dörde bölün ve iç harcı koyup sarın. Tepsiyeye dizip 200 derecede pişmeye bırakın. Sıcak olarak ikram edin.