



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNLU PATATESLİ YUMURTALI ÇITIR BÖREK

- 3 adet yufka
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı çökelek
- 1 kase un
- 2 adet patates (haşlanmış, ezilmiş)
- 125 gr margarin
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı çörekotu
- 100 gr beyaz peynir
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

İç malzemelerimiz olan ezilmiş patates, çökelek, beyaz peynir, tuz, kırmızı pul biber karıştırıp hazır hale getiriyorum. Margarini eritip, sıvı yağ ve suyu ilave edip hafif çırpıyorum. Yufkanın birini tezgaha serip yağlı sulu karışım ile ıslatıyorum. Un eleğine 1 yemek kaşığı un alıp yufkanın her tarafına ince bir tabaka gelecek şekilde unu eliyorum. (gerekirse biraz daha un alabilirsiniz). Yufkayı ikiye katlıyorum. Üste gelen kuru kısmı tekrar yağlayıp un serpiştiriyorum. Geniş kenara boylamasına harcıma üçte birini yayıp önce kenarları biraz içe katlıyorum. Ardından sıkıca sarıp rulo yapıyorum. Yaklaşık 3-4 parmak genişliğinde kesip hafif yağlanmış tepsiye diziyorum. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayıp bitiriyorum. Üzerlerine hafif çırpılmış yumurta sarısı sürüp (eğer daha yumuşak istiyorsanız yumurtaya biraz yoğurt ilave edebilirsiniz) ısıtılmış 180C derecelik fırında altı üstü kızarana kadar pişiriyorum. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.