



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEGAN GÜL BÖREK

3 adet yufka
1 su bardağı su
Yarım su bardağı zeytinyağı
İçi için:
3 adet orta boy patates
1 çay kaşığı tuz
1 çay fincanı zeytinyağı

Önce iç hazırlanır; patatesler haşlanır ve soyulur. Sıcakken zeytinyağı ve tuz eklenir, iyice ezilir. Yufkalar üst üste konur. Artı şeklinde kesilir. Bu şekilde 12 adet üçgen yufka elde edilir. Yüzeyine su ve zeytinyağı sürülür. Geniş kenarına uzunlamasına iç konur. Önce rulo yapılır, sonra gül börek şeklinde sarılır. Bütün börekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine zeytinyağı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.