



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI KREP BÖREK (PATATESLİ)

- 3 bardak süt
- 2 bardak un
- 2 tane yumurta
- 2 kaşık margarin
- İç harcı için:
- 3 tane patates
- 1 kaşık çeşnili tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3 tane yufka
- 1 tane yumurta sarısı
- 1 avuç haşhaş

İlk önce sütü unu ve yumurtayı bir kaba alalım mikserle çırpalım tavaya sana margarin koyalım krep hamurundan çok ince olarak döküp pişirelim hamur bitene kadar yapalım patatesleri soyup iri olarak rendeleyelim çeşnili tuz katıp sıvıyağda kızartalım kreplerimiz büyükse 2ye keselim yufkalarımızda üçgen şeklinde keselim kreplerin içine kızarttığımız patatesten koyup saralım üzerine yufkayı saralım yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye yerleştirelim tüm krepleri bitirene kadar içine patates üzerine yufka sararak tepsiye dizelim yumurta sarısı sürüp haşhaş dökelim fırında kızarana kadar pişirelim

