



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PATATESLİ ÇAY BÖREĞİ



6 adet hazır yufka
2 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
İçerik;
2 adet orta boy haşlanmış patates
2 su bardağı rende beyaz peynir
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Üzeri İçerik;
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı susam

İçerik hazırlamak için, haşlanmış patates soyulur, rendelenir. Üzerine rende beyaz peynir ve pul biber eklenir, karıştırılır. Süt ve sıvıyağ ayrı bir kaptan ırpılır.

İlk yufka tezgaha serilir. Yüzeyine sütlü yağ gezdirilir. Üzerine ikinci yufka yerleştirilir. Tekrar sütlü yağ gezdirilir.

Yufkaların yuvarlak kısımları kesilerek kare şekline getirilir. Kesilen parçalar üst üste bulunan iki yufkanın, üzerine serpilir, sonra en üste iç yerleştirilir.

Yufkanın kenarından başlayarak ortasına kadar fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Ortasında bırakılır. Diğer taraftan da ortasına kadar rulo yapılır.

Yan yana duran iki rulonun şekli bozulmadan iki parmak ara ile bıçakla kesilir.

Börekler yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış tepsiye aralıksız dizilir. Üzerine önce ırpılmış yumurta sürülür, sonra susam serpilir. Kalan dört yufkaya da aynı işlemler uygulanır.

Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, üzeri pembeleşene kadar ırpılır.

Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Kullanılan hazır yufka inceyse üç adet yufka üst üste konarak da bu börek hazırlanabilir.