

İsotlu Patates Börek Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~238 kcal

Açılış 5/10

Şanlıurfa isotlu patates börek tava, ince yufkayla isotlu patates harcıyla tavada kızartılarak baharatlı toz ve çıtır bir atıştırmalıdır.

Malzemeler

- 2 adet Yufka
- 3 adet Patates
- 1 tatlı kaşığı Isot
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Patatesleri haşlayın 18-20 dakika sonra soyup ezin.
- Ezilmiş patatese isot ve zeytinyağını karıştırıp iç harc hazırlayın.
- Yufkaları tavaya sarkacak şekilde serin, araya patatesli harcı yayın.
- Kalan yufkayı kapatıp orta ateşte her yüzünü 6-7 dakika kızartın.
- Böreği dilimleyip 5 dakika dinlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Patates harcını süzerek böreğin yufkayı yumuşatmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak servis edin, yanında ayran ya da çay sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten