

Patatesli Börek

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Kolay

~340 kcal

Açılış 5/10

Yufka arasına baharatlı patates harcı konarak fırında pişirilen ev böreği.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 4 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 çay bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay bardağı Sıyık yağ
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Patatesleri haşlayın, soğan ve baharatla karıştırın.
- Yufkaları süt, yumurta ve yağ karışımıyla ıslatıp parçala sarın.
- Böreği 180°C fırında 20-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patates harcını yufkaya sürmeden önce soğutun; sıcak harç yufkayı yumuşatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayran veya çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta