

İsotlu Patates Börek Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 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 tok ve çtır bir atıştırılabilir.

Malzemeler

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

Yapılı

- 3 pişmiş patatesi ezin, isot ve 1 yemek kaşığı zeytinyağıyla karıştırın.
- 2 yufkayı tavaya sıcak parçalar halinde açın.
- Patates harcını yufkaya yayın katları kapatıp kenarları altı alın.
- Böreği tavada orta ateşte 5 dakika ilk yüzü kızarıncaya kadar pişirin.
- Çevirip ikinci yüzünü 5 dakika pişirin, iç harç ısınsın.
- Böreği 3 dakika dinlendirip dilimleyin, patatesli iç dağılsın.

PÜF NOKTASI

Patates harcını süzerek böreğin yufkayı yumuşatmasını önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten