

# Patatesli Börek

Toplam 97 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 63 dk

8 kişilik

Kolay

~340 kcal

Açılış 5/10

Yufka arasına baharatlı patates harc 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 Sıyağ
- 1 çay kaşığı Pul biber

## Yapılış

- Patatesleri 25 dakika yumuşayana kadar haşlayıp süzüp ezin.
- Soğan yağda 6 dakika kavurun, patates ve baharatla iç harc hazırlayın.
- Yufkaları sütlü veya yoğurtlu sosla hafifçe ıslatın.
- Patatesli harc yufkalara yayıp rulo yapıp tepsiye dizin.
- Üstüne sos sürün ve 180°C fırında 32 dakika pişirin.
- Böreği 8 dakika dinlendirin, sıcak patatesli iç keserken dırtışmasın.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Ayran veya çayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta