

Kiymali Patatesili Borek

Malzemeler

1 kg. yufka
150 gr. tereyag
1 su bardagi sut
2 yumurta
Ic malzemesi
300 gr. kiyma
2 patatesin rendesi
1 soğan
Tuz, karabiber

Yapilisi

Ilk olarak ic malzemesi icin patatesler rendeleyelim suyu iyice sikalim. Soğanlar ince ince dograyalim siviyağda pembelestirelim. Uzerine kiyma alalim kavuralim kiyma suyunu cekince patatesler ilave edelim biraz daha kavuralim tuzu karabiberi de ayarlayalim ocaktan alalim.

Yufkaların arasına surulmek icin tereyağ eritelim sogutalım, sut ve yumurtalar ilave edelim cirpalım.Yağlanmış tepsiye ilk yufka koyalım yağlı karışimdan surelim yufkanın etekleri tepside sarkıtalım. Uzerine bir yufka daha koyalım yağlı karışimdan surelim kiymalı patatesli icten serpistirelim yufkalar bitene kadar işlem tekrarlayalım son yufkada serildikten sonra alt tabandaki yufkaların etekleri uzerine kapatalım ve kalan yağlı karışim uzerlerine gezdirelim önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pisirelim.Afiyet olsun:)