

## Kiymali Patatesli Borek

### Malzemeler

2,5 adet yufka

250 g kiyma

2 adet orta boy patates

1 adet soğan

Tuz

Karabiber,

Pul biber,

Sosu için :

1/2 cay bardagi sivi yag

1/2 cay bardagi sut

1/2 cay bardagi su

1 adet yumurta

Uzeri Icin:

Susam

Corek otu ,

(yumurta sarisi veya yogurt)

### Yapilisi

Yemeklik dogranan soğanlar sivi yagda hafif kavrulur.

Uzerine kiyma ilave edilir suyunu cekene kadar kavrulmaya devam edilir.

Uzerine rendelenmis patatesler ve baharatlari ilave edilerek 5 dk kadar daha ocakta tutulur.

Yufkalar ortadan 2 ye bolunur.

Sos icin kullanılacak malzemeler cirpilir.

Serilen yarim daire yufkaya sos dokulur, ic harci aralikli olarak uzerine azar azar serpistirilir.

Duz olan kenardan baslayarak sarilir. Simdi elimizde uzunca bir rulo oldu.

Yaglanan tepsiye ortasindan baslanarak sarmal sekilde yerlestirilir. Bu islem tepsi dolana kadar devam eder.

Uzerine artan sosumuz varsa dokulur ve sonra istege gore yumurta sarisi veya yogurt surulur. (Ben sadece yogurt surdum,Yaklasik 2 tatli kasigi)

Corek otu ve susam serpistirilir.

180-200 derece firindaustu kizarana kadar pisirilir. (Ben yaklasik 35-40 dk pisirdim)