

Patatesli Acma Gul Borek

Malzemeler

6 su bardagi Un

Tuz

Ilık su

1 adet yumurta

Ara katlara:

1 su bardagi sut

1 cay bardagi yogurt

Azıcık tuz

2 yumurta

İç Malzemesi:

8 adet patates

3 adet kuru soğan

2 adet yeşil biber

2 tatlı kaşığı salça

Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Üzerine:

Erimis tereyağ

Yapılışı

Öncelikle hamur için un derin bir kaba eleyelim, tuz ile karıştıralım, yumurtasını koyalım azar azar su ilave edelim mantı hamuru gibi hafif sert bir hamur yoguralım. Hamurumuz üzerine nemli bir bez örtülüp yarım saat dinlendirelim. Hamur dinlenirken patatesler kup kup doğrayalım kuru soğan, biber ve baharatları ile soteleyelim. Ara malzemesi için süt, yogurt, yumurtalar ve azıcık tuz çırpalım. Hamur acıldıktan sonra yogurtlu karışımından serelim içten serelim ve rulo yaparak saralım. Gül yapalım. Tepsiye dizilen böreklerimiz ki bir tepsi 4 adet alıyor tereyağı ile yağlayalım 180 dereceye önceden ısıtılmış fırında pişirelim. Afiyet olsun:)