

Patatesli Citir Borek

Malzemeler

6 adet taze yufka

1 su b. siviyağ

5-6 yemek k. un

1 yemek k. sirke

Tuz

İç Harcı için;

4-5 adet patates

1 adet soğan

1 tatlı k. karabiber

2 yemek k. sıvı Yağ

Tuz

Yapılışı

Patates ve soğanları rendeleyin, karabiberini ekleyerek sıvı yağda suyunu çekip yumuşayana kadar pisirin. Bir kenara alıp soğumaya bırakın.

Sıvı yağ ve unu cırpın. Boza kıvamında koyu bir karışım olması gerekiyor. Kıvamı elde edene kadar un ekleyebilirsiniz. Son olarak sirkeyi de ekleyip karıştırın.

1 adet yufkaya 1-2 yemek kaşığı karışımından dokunarak her tarafına yayın. Üzerine bir kat daha yufka sererek tekrar yağlayın. Yufkayı 12 es parçaya bölün. Her bolduğunuz yufkaya iç harcınızdan koyup rulo şeklinde sarın. Tüm yufkalar için aynı işlemi tekrarlayın.

Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında kızarana dek pisirin.