

Patatesli Citir Borek

Malzemeler

1 cay bardagi sivi yag

2 tane yufka

1 cay bardagi sut

1 cay bardagi sut

ICI ICIN: 4 tane haslanmis patates 1 tane kuru sogan 1 cay kasigi Tuz, karabiber, pulbiber

2 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Ilk olarak 1 adet kuru soganimizin kabuklarini soyup yemeklik dograyalim ve 2 yemek kasigi sivi yaginda tencerede kavuralim.

4 tane haslanmis patateslerimizi haslayalim ardindan ezerek soganlarin icerisine katiyoruz.

1 cay kasigi tuz,karabiber,pul biberi katip iyice karistiralim

sonra ocagin altini kapatip patatesleri sogumaya birakalim.

1 cay cay bardagi sutun icerisine 1 cay bardagi sivi yag ekleyip karistiralim.

2 tane yufkalar masaya serilir ve ortadan ikiye kesilir izerlerine yagli karisimdan surulur.

yufkanin genis kismina patatesli icten koyarak rolo yapip sarin.

sarilan yufkalarinmizi 10 cm keserek yaglanmis tepsiye dizin ve izerine 1 yumurta sarisi 1

tatli kasigi sivi yag,1 tatli kasigi yogurt ekleyerek cirpalim.

ve hazirlanan yumurtali karisim yufkalarin izerine surelim.

pistikten sonra servis edebilirsiniz.

ELLERIMIZE SAGLIK..:)