

Patatesli Dilim Borek

Malzemeler

3 adet yufka
100 gr. tereyag(eritilmis)
2 adet yumurta
1 su bardagi sut
5 adet orta boy patates(haslanip, rendelenmis)
100 gr. beyaz peynir
100 -150 gr. kasar peyniri(rendelenmis)
tuz, karabiber, kirmizi pul biber
istenirse 1/2 demet maydanoz
Uzeri icin:
1 yumurta sarisi veya 2 kasik yogurt + zeytinyagi karisimi
susam, corekotu

Yapilisi

Eritilmis tereyag, yumurta, sut cirpilir icine haslanip rendelenmis patates, beyaz peynir ve kasar peyniri rendesi ve baharatlar eklenerek cirpma teliyle iyice karistirilir.

1ci yufka tezgaha serilip, kenarlari kesilerek kare sekline getirilir. Patatesli harc yufkanin her tarafina surulur. Kenarlardan kesilen parcalar da harcin uzerine yerlestirilip harctan surulur. 3 yufka da ayni sekilde hazirlanip en uste yine harc surulur.

Yufkanin bir kenarindan baslayarak rulo seklinde sikica sarilir. Strec filme sarilarak dolapta 2-3 saat dinlendirilir(1 gece bekletilirse daha iyi olur). Dolaptan cikarip 1,5 - 2 parmak kalinliginda dilimleyip yaglanmis tepsiye dizilir.

Uzerlerine yumurta sarisi veya zeytinyagi + yogurt karisimi surulup susam, corek otu serpilir. Onceden isitilmis 180°C - 200°C de pisirilir. Istenirse boreklerin pismesine yakin uzerlerine kasar peyniri rendesi serpilebilir.