

## Patatesli Gul Boregi

### Malzemeler

5 adet yufka

1c Harc için;

6-7 adet orta boy patates

2 adet soğan

1 yemek kasigi salca

Siviyag

Tuz

Kekik

Nane

Karabiber, pulbiber

Yufkaların arasına serpmek için :

Siviyag

Uzerine Surmek İçin:

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kasigi sivi yağ

1 yemek kasigi yogurt

Uzerine Serpmek İçin:

Corek otu veya susam

### Yapılışı

İlk olarak iç harcını hazırlayın. Bunun için patateslerin kabuklarını soyup doğrayıp haslayın. Haslanan patatesleri ezip içerisine baharatları ekleyip karıştırın. Soğanları yemeklik doğrayıp sivi yağda rengi değişene kadar kavurun. Daha sonra salcayı da ekleyip karıştırın. Haslayıp ezdiğiniz patatesleri ilave edip 5-6 dk daha karıştırıp altını kapatıp dinlenmeye bırakın.

1 adet yufkayı 4 tane üçgen olacak şekilde bölün. Bu üçgen parçayı alıp üzerine kasıkla sivi yağ serpin ve üçgen yufkanın geniş kısmına hazırladığınız harctan koyup uzunlamasına yaydırın. Daha sonra rulo şeklinde sarıp bir kenarından dondurup sararak gül şekli verin. Yufkalar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Borekleri yağladığımız fırın tepsisine yerleştirin. Üzeri için bir kasede yogurt, yumurta sarısı ve sivi yağı çırpın. Bu karışımı gül boreklerinin üzerine fırça ile sürün. Üzerlerine corek otu veya susam serpip önceden ısıttığımız 190-200 derece fırında altı üstü kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardığınız boreklerin üzerine ortu ortup dinlendirdikten sonra servis edin. Afiyet Olsun