

Patatesli Kesme Borek

Malzemeler

3 tane yufka
1 yumurta
1 su bardagi sut
Yarim su bardagi cicek yagi
6-7 tane haslanmis patates
1,5 su bardagi kasar peyniri
Bir tutam maydanoz, bir tutam nane, bir tutam dereotu
Tuz, karabiber, kimyon, toz kirmizi biber,
Yarim cay bardagi zeytinyagi

Yapilisi

Oncelikle haslamis oldugumuz patatesleri genis bir kaba guzelce rendeliyoruz. Icine 1 bardak kasar peyniri, ince bir sekilde dogranmis yesillikleri, tuz, karabiberi, kimyon, toz kirmizi biber, yarim su bardagi zeytin yagini ekleyip karistiriyoruz.

1 yumurtayi 1 bardak sutle cirpip sivi harci yapiyoruz.

Yufkanin birini tezgaha veya masanin uzerine seriyoruz. Yarisina kadar sivi harci kasik ile gezdiriyoruz. Diger yarisini uzerine kapatiyoruz. Biraz daha sivi harctan gezdirip patatesli harcin 1/3'unu yarim sekilde gorunen yufkanin uzerine dagitiyoruz. Diger iki yufkayi da bu yaptigimizin uzerine serip her biri icin ayni islemleri yapiyoruz.

Ust uste serilmis aralarinda patatesli harc olan yufkalari duz kismindan sikica rulo yapiyoruz.

Bir bicakla rulodan 2 ser cm'lik dilimler kesip Yagli kagit serilmis tepsiye yan bir sekilde diziyoruz. 180 dereceye isinmis firinda pisiriyoruz. 20 dk sonra cikartip her bir dilimin uzerine kasar peyniri rendesi serpip uzeri kizarana kadar pisiriyoruz ve servise hazir.ellerimize saglik