

Patatesli Muska Boregi

Malzemeler

3 adet yufka

Ic harci;

Haslanmis patates

Kiyilmis maydanoz

Tuz, karabiber, pul biber

Zeytinyag

Kizartmak icin;

Siviyag

Yapilisi

Ic harci icin haslanmis patatesleri catal yardimiyla ezin.Diger malzemeleri de ekleyip karistirin.

Yufkayi once 2 ye katlayin ve 4 parmak eninde dilimlere ayirin. Bu sekilde boyuna duzgun seritler elde etmis olacaksiniz.Kestiginiz seridi tezgaha serin, ucuna 1 yemek kasigi ic harci koyun.Bu koydugunuz yufkayi once kendine dogru kucuk bir kare olusturacak sekilde sonrada saga ve sola dogru duzgun ucgenler olacak sekilde katlayin.Fotograflara bakarak detaylarini ogrenebilirsiniz.Sardiginiz yufkanin ucunu su ile islatarak kapatın ve kizgin yagda kizartin.Ilk olarak kagit havluya alin daha sonra servis tabagina koyun.