

Patatesli Tepsi Boregi

Malzemeler

IC HARCİ İCİN;

6 tane patates

2 tane soğan

Maydanoz

Kimyon, pul biber, tuz, salca

Üzeri ve kat aralarına sürmek için;

4 kasık yogurt

1 yumurta

Yarım çay bardağı sıvı yağ karışımı

Susam ve çörek otu

Borek için;

1 paket yufka

Yapılışı

Patatesleri haslayıp doğruyoruz, soğan salca ve baharatlarla karıştırıyoruz, en son maydanozu doğrayıp iç harcı soğumaya bırakıyoruz. Fırın tepsisini yağlayıp yufkayı acıyoruz. Yogurt, yumurta ve sıvı yağ karışımını fırçayla sürüp iç harcı yayıyoruz.

Yufkalar bitene kadar aynı işlemi yapıp en son katına kalan tüm sosu suruyoruz. Önceden 190 derecede ısıtılmış fırına veriyoruz. AFIYET OLSUN:)