HİNT BÖREĞİ

3 adet yufka
İçi için:
3 adet haşlanmış patates
2 adet kuru soğan
1 adet kırmızı biber
1 çay bardağı konserve bezelye
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı köri
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yağlamak için:
1 çay bardağı sıvıyağ
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı galeta unu

İlk işlem olarak soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. Biberin çekirdekleri çıkarılır, dört parçaya kesilir ve ince doğranır.
Tencereye yağ konur ısınınca soğan eklenir ve şeffaflaşana kadar kavrulur. Üzerine renginin çıkması için köri ve kimyon katılır.
Üzerine biber eklenir, yumuşayana kadar çevrilir. Diri haşlanmış ve küp şeklinde doğranmış patates ilave edilir.
Konserve bezelye, karabiber ve tuz eklenir. 5-6 dakika daha pişirilir. Ocaktan alınarak iç soğumaya bırakılır.
Yufkalar üst üste konur bıçakla önce artı şeklinde, sonra aralarından çapraz şeklinde kesilerek 8 üçgen parçaya ayrılır.
İlk üçgen parça alınır, biraz sıvıyağ sürülür, geniş kenarına yeteri kadar iç konur. Önce sağdan ve soldan katlandıktan sonra rulo şeklinde sarılır. Bütün börekler bu şekilde hazırlanır.
Diğer tarafta çukur bir kaba yumurta kırılır. İyice çırpıldıktan sonra sütle sıvıyağ eklenir karıştırılır.
Hazırlanan börekler bu karışıma batırılır, çıkarılır, sonragaleta ununa bulanır.
Hint börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Patateslerin şeklini kaybetmemesi için, az haşlanması önemlidir.