



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 şekilde 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.