



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

## ÇITIR BÖREK



4 adet yufka  
3 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı nişasta  
İçerik için:  
4 adet orta boy patates  
4 adet taze soğan  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 adet yumurta

- # Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, rendelenir. Üzerine ince kıyılmış taze soğan, pul biber, tuz ve sıvıyağ eklenir, karıştırılır.
- # Tereyağı yakmadan eritilir. Un ve nişasta karıştırılır.
- # İlk yufka tezgaha serilir. Üzerine tereyağı gezdirilir ve iyice yayılır. Sonra un nişasta karışımı serpilir.
- # Yufka ortadan ikiye katlanır. Kat tarafına patatesli içerik 1/4'ü uzunlamasına konur, ve rulo yapılır.
- # Daha sonra rulo, bıçakla 3 parmak eninde kesilir. Kalan malzemeler de aynı şekilde hazırlanır.
- # Börekler yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

**Not:** Bu börekte kullanılan un ve nişasta karışımı elde açma börek lezzeti verir.