



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

## PATATESLİ ÇAY BÖREĞİ



6 adet hazır yufka  
2 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvıyağ  
İçerik için;  
2 adet orta boy haşlanmış patates  
2 su bardağı rende beyaz peynir  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Üzeri için;  
1 adet yumurta  
2 çorba kaşığı susam

# İçerik hazırlamak için, haşlanmış patates soyulur, rendelenir. Üzerine rende beyaz peynir ve pul biber eklenir, karıştırılır. Süt ve sıvıyağ ayrı bir kaptan çırpılır.

# İlk yufka tezgaha serilir. Yüzeyine sütlü yağ gezdirilir. Üzerine ikinci yufka yerleştirilir. Tekrar sütlü yağ gezdirilir.

# Yufkaların yuvarlak kısımları kesilerek kare şekline getirilir. Kesilen parçalar üst üste bulunan iki yufkanın, üzerine serpilir, sonra en üste iç yerleştirilir.

# Yufkanın kenarından başlayarak ortasına kadar fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Ortasında bırakılır. Diğer taraftan da ortasına kadar rulo yapılır.

# Yan yana duran iki rulonun şekli bozulmadan iki parmak aralıkla bıçakla kesilir.

# Börekler yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış tepsiye aralıksız dizilir. Üzerine önce çırpılmış yumurta sürülür, sonra susam serpilir. Kalan dört yufkaya da aynı işlemler uygulanır.

# Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, üzeri pembeleşene kadar pişirilir.

# Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

**Not:** Kullanılan hazır yufka inceyse üç adet yufka üst üste konarak da bu börek hazırlanabilir.