



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

PATATESLİ GÜLGONCA



- 2 Adet hazır yufka
- 2 Adet orta boy patates
- 1 Su bardağı rende kaşar
- 4 Dilim salam
- 4 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 3 Çorba kaşığı ketçap
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı kekik
- Yarım tatlı kaşığı karabiber

Tezgaha yufka serilir. Üzerine 2 çorba kaşığı sıvıyağ gezdirilir. Daha sonra üzerine 2. yufka yerleştirilir, kalan 2 çorba kaşığı sıvıyağ gezdirilir.

Yağlı yufkaların üzerine önce rendelenmiş çiğ patates konur, sonra sırasıyla, rende kaşar, ince kıyılmış salam, kekik, karabiber ve tuz serpilir, ketçap gezdirilir.

Yufka sarılarak sıkıca rulo yapılır. Yer kazanmak için tam ortasından kesilir, buzluğa yerleştirilir, yarım saat bekletilir.

Süre sonunda iki parça halindeki rulo, birer parmak eninde dilimlenir, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir.

Börek, önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Sıcak olarak ikram edilir.

Not: Çiğ patatesin üzerine doğrudan tuz serpilirse sulanır.