

Patatesli El Açması Börek

Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 40 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 4 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı su (kontrollü ekleyin)
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1/4 su bardağı sıvı yağ

İç Harcı İçin:

- 4 adet orta boy patates
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Arasına Sürmek İçin:

Kiraz'ın Mutfağı

- 100 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1/4 su bardağı sıvı yağ

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

Yapılışı:

1. **Hamurun Hazırlanması**
Yoğurma kabına unu alın, ortasına su, sıvı yağ, sirke ve tuzu ekleyin. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru 6 bezeye ayırın ve üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.

2. **İç Harcın Hazırlanması**
Patatesleri haşlayıp rendeleyin veya ezin. Tavada soğanı sıvı yağ ile kavurun. Üzerine patates, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın.

3. **Hamurun Açılması ve Şekillendirme**
Bezeleri unlu zeminde incecik açın. Üzerine eritilmiş tereyağlı karışımdan sürün. Patatesli iç harçtan serpip rulo yapın. Ruloyu kendi etrafında sararak gül şekli verin.

4. **Pişirme**
Tepsiye dizdiğiniz böreklerin üzerine yumurta sarısı sürün. Susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35 dakika pişirin.

Lezzet İpucu: >>

Patatesli harca az miktarda kaşar peyniri eklerseniz daha yumuşak ve lezzetli olur. Börekleri pişirmeden önce buzdolabında 10 dakika bekletmek daha çıtır bir sonuç verir.

Kiraz'ın Mutfağı