



KIRAZ'IN
MUTFACI



Patatesli Gül Böreği



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 yufka
- 3 haşlanmış patates
- 1 kuru soğan
- 1 çay bardağı süt
- 1/2 çay bardağı yağ
- 1 yumurta
- Tuz ve pul biber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, yumurta.

Servis Önerisi:

Ayranla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Harcı hazırlayın:

- Patatesi soğan ve baharatla karıştırın

2. Sosu çirpın:

- Süt, yağ ve yumurtayı birleştirin

3. Şekillendirin:

- Soslanan yufkaya harç koyup rulo ve gül yapın

4. Pişirin:

- 190°C fırında kızartın



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Yufkayı sararken fazla sıkıştırmayın.

Kiraz'ın
Mutfağı