



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ (PEYNİRLİ)

1 adet yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ılık su
1,5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçerisinde;
1 küçük kalıp beyaz peynir
8-10 dal maydanoz

Unun ortası havuz gibi açılır, ortasına yumurta, yoğurt, su, tuz, sıvıyağ konur, orta sertlikte bir hamur yapılır. Hamur 4 eşit parçaya bölünür, her parça unlu zeminde olabildiğince ince yufka olacak şekilde açılır, yeteri kadar maydanoz peynir karışımından oluşan iç konur, önce rulo yapılır, sonra rulo U şekli verilir, daha sonra uçları içine bükülür, börek yağlanmış tepsiye konur, diğer börekler de aynı şekilde hazırlanır, üzerine biraz yağ sürülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembe renkte pişirilir.

