



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KOL BÖREĞİ

Malzeme

- 1 kg patates
- 150 g eski kaşar rendesi q $\frac{1}{2}$ demet maydanoz
- $\frac{1}{2}$ demet dereotu
- 1 demet taze soğan
- 1 bardak yoğurt
- 100 g Sana
- 1 kg hazır yufka
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Patatesleri haşlayın. Maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın. Taze soğanların yeşil kısımlarını ayırıp doğrayın. Kaşar peynirini rendeleyin. Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyup rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Bir kapta hepsini karıştırın. 1 bardak yoğurdu ekleyin. İyice karıştırın.

Sana yağını eritin. Börek tepsisini yağlayın. Yufkaları ortadan ikiye kesin. Yarım yufkayı fırça ile yağlayın. Düz kenarı boyunca harcı yayın. Yufkayı rulo şeklinde ucuna kadar sarın. Rulonun ucu tepsinin tam ortasına gelecek şekilde koyup spiral sarın. Diğer yufkaları da aynı şekilde rulo yapın. Önceki spiral şeklindeki rulonun ucundan devam ederek etrafını sarın.

Kalan erimiş Sana yağını üzerine sürün. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırının orta katında üstü kızarana kadar yaklaşık yarım saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kol Böreği \(Patatesli\) için tıklayın](#)