PIRASALI KOL BÖREĞİ

4 kişilik
İç malzemesi:
1 adet soğan
yarım kilo kıyma
yarım kilo pırasa
yarım demet maydanoz
yarım demet dereotu
1 fincan kuşüzümü
1 fincan dolmalık fıstık
Yarım çay bardağı sıvı yağ
6 adet yufka
2 su bardağı süt
Yarım paket erimiş margarin
Üzerine:
2 adet yumurta sarısı
2 adet milföy hamuru

Soğanı incecik doğrayın ve sıvı yağ ile birlikte tencereye alın. Pırasaları boyuna kesin. İnce ince kıyın. Soğanlarla pırasaları birlikte hafifçe yumuşayana kadar kavurun. Kıymayı ve fıstıkları ilave edin. 3-4 dakika daha kavurun. Tuzu, karabiberi, kıyılmış maydanoz ve dereotu-nu, kuş üzümünü ilave ederek, 2 dakika daha kavurup ateşten alın. Yufkayı ikiye bölerek serin. Üzerine erimiş margarini sürün. Kaşığın ucu ile azar azar süt dökün. Üzerine hazırladığınız içten serpiştirin ve üstüne yufkanın diğer yarısını yerleştirin. Yağ süt karışımını sürün ve yine içten koyun. Üçüncü yufkanın yarısına da yağını, sütünü, pırasalı içi koyduktan sonra yufkanın uzun kenarını hafifçe içe doğru döndürerek kalınca bir rulo yapın.
Bütün yufkaları bu şekilde hazırladıktan sonra hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin. Ruloların üzerine milföy hamurundan şeritler kesip, çapraz şeklinde süsleyin. Yumurta nın sarısını sürün. Önceden ısıtılmış orta hararetli fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:51628 • adı:Pırasalı Kol Böreği • gönderen:Dara'lı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:23