



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OCAKTA EMSAN KOL BÖREĞİ

3 Yufka
1 Bardak Süt veya Yoğurt
3 Adet Yumurta
150 gr. Beyaz Peynir veya Kıyma
125 gr. Margarin
Maydanoz

Yumurta, Süt veya Yoğurt ile birlikte çırpıldıktan sonra, daha önce eritilmiş bulunan Margarin ile birlikte iyice karıştırılır.

Hazır veya açılmış yufkalar, Masanın üzerine yayılır. Yufkalar tek tek üzerlerine bir miktar yukarıdaki harçtan ve bir miktar da, Peynir veya daha önce hazırlanmış kıymadan konularak Kol Böreği şeklinde yuvarlatılır.

Daha önceden hafif yağlanmış, tercihan 24x6 cm.ilk EMSAN pişirme gerecine dizilir. Diğer yufkalar da aynı şekilde hazırlanarak EMSAN gereci, kenardan ortaya doğru doldurulur. EMSAN susuz haşlama kaidelerine uygun olarak en kısık ateşte 10 dakika pişirilir. 24 cm.'lik Servis Tepsisi ile tersyüz edildikten ve üzerine yukarıdaki harçtan sürüldükten sonra, 10 dakika daha pişirilir. Ayran veya Meşrubat ile Servis yapılır.

Not: Arzu edildiği takdirde. Böreğinizi, Kol Böreği yerine, kat kat normal Börek olarak da hazırlayabilirsiniz. Hazırlama ve Pişirme sistemi aynıdır.