



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOL BÖREĞİ

2 adet yufka
1 adet yumurta
200 gr tereyağ
1 bağ maydonoz
100 gr tereyağı (kıymalı harç için)
1 adet soğan (kıymalı harç için)
500 gr kıyma (kıymalı harç için)
1 çay kaşığı tuz ve karabiber (kıymalı harç için)
2 adet yumurta (peynirli harç için)
250 gr peynir (peynirli)

Önce harcını hazırlayın. Eğer peynirli yapacaksanız, bir kapta peyniri ezip yumurta ve ince kıyılmış maydanozla karıştırın. Kıymalı yapacaksanız, yağı tavada eritip, soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından kıymayı katarak 15 dakika kavurun, tuzunu ve biberini serpip ateşten alın. 2. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Bir kapta yumurtaları biraz su ya da et suyu ile çırpın. Yufkaların birini önünüze alıp, üzerine fırça ile yumurtalı et suyunu sürün. Yufkayı ikiye katlayın. Uzun kenarını önünüze alın. Biraz katlama payı bırakarak harcı uzunlamasına bir hat halinde bu kenara yayın. Katlama payını harcın üzerine kapatarak rulo biçiminde sarın. 3. Hazırladığınız böreği tepsiye yerleştirin. Öteki yufkaları da aynı biçimde hazırlayın. Tavada tereyağını eritip, böreklerin üzerine gezdirin. Tepsiyi fırına sürüp, börekler kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. 4. Pişen böreği fırından alın. Parçalara ayırarak servis yapın. Not: Aynı tarifi ve nemse böreğinin harcını kullanarak ıspanaklı kol böreği de hazırlayabilirsiniz.