



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ

4 adet yufka
1 demet taze soğan
200 gram lor peyniri
1 yumurta akı
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İstenirse içine ıspanak yaprakları da ilave edilebilir. Su, süt ve yağı bir kapta çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İç malzemeyi bir şerit gibi uzatıp hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsi büyüklüğünde kesin. Tüm tepsi dolunca üzerine bir şey sürmeden 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.