# PATATESLİ KOL BÖREĞİ

50 Gr Sana Klasik
1 Kg. yufka
1 Su Bardağı yoğurt
4 Su Bardağı kaşar
1 Kg. patates

Ön hazırlık olarak patatesleri yıkayın.maydanoz,dereotu ince ince doğrayın.margarini eritin.harcı hazırlamak için,patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyun ve rendenin kalın kısmında rendeleyin. Harcı hazırlamak için haşlanmış ve rendelenmiş patates,kaşar peyniri, maydanoz, dereotu, tuz ve karabiberi katıp bir kapta karıştırın. Yoğurdu ekleyip tekrar iyice karıştırın. Yufkaları ikiye kesin. Düz kenarı boyunca harcı yayın. Yufkaları rulo şeklinde öteki uca doğru kıvırın. Sonra ruloların birini ucu tepsinin ortasına gelecek şekilde yerleştirip kendi etrafında çevirerek yuvarlak şeklinde sarın. diğer ruloları da tepsideki yuvarlak şekilde devam ederek tepsiye yerleştirin. Üzerine fırça ile eritilmiş margarini sürün.

© lezzetler.com tarif no:78509 • adı:Patatesli Kol Böreği • gönderen:damak çatlatan • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:42