



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR YUFKADAN KOL BÖREĐİ

4 yufka
1 demet taze soğan
1 yumurta akı
200 gram lor
Yarım kilo ıspanak
Karabiber, pul biber, tuz
1 ay bardağı su
1 ay bardağı süt
6 orba kaşığı zeytinyağı

Taze soğanları ince ince kıyın, yumurtanın akını, loru, irice kıyılmış ıspanağı ve baharatı ilave edip i malzemeyi hazırlayın. İçine kıyma ya da patates de eklenebilir. Su, süt ve yağı bir kaptı çırpın. Yufkanın birini yayın, sulu karışımından serpip ıslatın. İkinci yufkayı üzerine yerleştirin. İ malzemenin yarısını şerit gibi koyun, hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsiyeye dizin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.

Not: Normal yufka yerine baklava yufkasıyla da yapabilirsiniz. Hamuru kendim açayım dersanız un, su ve tuzla hamuru tutun, açıp üzerine erimiş tereyağı sürün.