



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KOL BÖREĞİ

4 yufka
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
300 gram kıyma
2 soğan
2 haşlanmış patates
50 gram beyaz peynir
2 çorba kaşığı tereyağı

Soğanla kıymayı beş dakika kadar kavurun, üzerine haşlanmış patatesleri ezerek ilave edin. Beyaz peynir ve tereyağını ekleyip iç malzemesini hazırlayın. Yufkaları ıslatmak için su ve yağı bir kabın içinde çırpın. Yufkalardan üçgenler kesip üst üste koyun. ıslatıp iç harçtan paylaşırın, rulo yapıp tepsiye dizin. Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayıp 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Nasıl bir şekil vermek isterseniz verin çok lezzetli bir börek oluyor.