



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĐİ (HAZIR YUFKA)

Malzemeler

3 yufka

1 su bardağı maden suyu

1 ay bardağı sıvıyağ

İçi için:

1 iri boy soğan

2 orta boy kabak

3 orta boy patates (haşlanmış)

1 demet maydanoz

4 orba kaşığı sıvı yağ

1 ay kaşığı karabiber

2 yumurta

Ön hazırlık olarak böreğın i harcını hazırlayalım. Tavaya sıvı yağı alıp küçük doğranmış soğanı ve kabuklarını soyup rendelediğimiz kabakları ilave edelim. Arada bir karıştırarak kabaklar yumuşayana dek kavurarak ateşten alalım. İçine haşlanmış patatesleri rendeleyelim. Kiyılmış maydanozu tuz ve karabiberi, yumurtaları ilave edip karıştıralım. Bir yufkayı sererek üzerine maden suyu ve sıvı yağ sürelim. (Fırça yardımıyla) Sonra yufkayı yandan katlayalım. Katlanmış yufkanın uzun kenarına, sebzeli harcı yayalım ve rulo yaparak saralım. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine ortadan başlamak üzere, kendi etrafında döndürerek yerleştirelim. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayarak, tepsideki rulonun etrafına saralım. Yufkaların üzerine kalan maden suyu ve sıvı yağı sürelim. Isıtılmış 220 ısıfı fırında böreklerin altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim. Ve hemen fırından alalım.