PATATESLİ KOL BÖREĞİ

Malzemeler
3 yufka
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
İçi için:
1 orta boy soğan
4 orta boy patates (haşlanmış)
150 gr. kıyma (yağsız)
1 çorba kaşığı salça
4 çay bardağı sıvı yağ
1 demet maydanoz
tuz
karabiber

Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Kıymayı ekleyip suyunu bırakıp çekene dek kavurmaya devam edelim. Salçayı, tuzu, karabiberi, haşlayıp rendelediğimiz patatesleri ve kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırarak ateşten alalım. Yufkaları üst üste serip yarıdan keselim. Yufka parçalarından birinin üzerine fırça yardımıyla süt ve sıvı yağ sürelim. Üzerine ikinci yufka parçasını serelim. Tekrar süt ve sıvı yağ sürüp patatesli harcı yayalım. Üzerine tekrar bir yufka serip süt ve sıvı yağ sürelim. Üzerine tekrar bir yufka serip süt ve sıvı yağ sürelim. Üzerine tekrar patatesli harç yayalım. Yufkaları uzun kenarları boyunca rulo yaparak saralım. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayarak üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 220°C ısılı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirerek hemen fırından çıkaralım.

© lezzetler.com tarif no:54791 • adı:Patatesli Kol Böreği • gönderen:WoW • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:52