



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KOL BÖREĞİ

150 gr. Tereyağı
4 adet Soğan
4 adet Yufka
1 kg. Patates
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyup para şeklinde doğrayın. Tereyağının yarısını bir tavada eritin, soğanları yağda öldürün, patatesleri ekleyin. Yaklaşık 10 dakika kavurduktan sonra tuz, karabiber ve maydanozu ekleyin. Bir fırın tepsisinin dibini yağlayın. Yufkaların bir ucunu harçla doldurun, kıvrarak kalem gibi sarın. Rulo yaptığınız hamuru tepsiye yerleştirin. Kalan yağı eritip tepsideki yufkaların üzerine gezdirin. 180 C ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

[ML® Açma Kol Böreği için tıklayın](#)