



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

2 adet yufka  
2 adet yumurta  
200 gr margarin  
Peynirli harç için:  
250 gr. beyazpeynir  
2 adet yumurta  
1 bağ maydanoz

önce harcını hazırlayın. Bir kaptay peyniri ezip yumurta ve ince kıyılmış maydanozla karıştırın. Fırınınızı 180 C'ye getirip ısıtın. Bir kaptay yumurtaları biraz su yada et suyu ile çırpın. Yufkaların birini alıp üzerin yumurtalı et suyunu sürün. Yufkayı ikiye katlayın. Uzun kenarını önünüze alın. Biraz katlama payı bırakarak harcı uzunlamasına bir hat halinde bu kenara yayın. Katlama payını harcın üzerine kapatarak rulo biçiminde sarın. Hazırladığınız böreği tepsiye yerleştirin öteki yufkaları da aynı biçimde hazırlayın. Tavada margarin eritip, böreklerin üzerine gezdirin. Tepsiyi fırına sürüp, börekler kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Pişen böreği fırından alın. Parçalara ayırarak servis yapın.

[ML® Kol Böreği \(Patatesli\) için tıklayın](#)