



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADAN KOL BÖREĞİ

Yufka (2 adet)
İçinin Harcı için:
Maydanoz (yarım demet)
Lor peynir (200 gr)
Çekilmiş ceviz (1 çorba kaşığı)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Sosu için:
Sıvıyağ (yarım bardak)
Yumurta (2 adet)
Süt (yarım bardak)
Üzeri için:
Hazırlanan sosun bir miktarı ve susam

Yarım demet maydanozu ince ince doğrayın.

Bir kabin içine 200 gr lor peynir, yarım demet maydanoz ve 1 çorba kaşığı çekilmiş ceviz içini koyun.

Başka bir kabin içerisine 2 adet yumurta, yarım bardak süt, yarım bardak yağ ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyerek karıştırın.

1 adet yufkayı tezgahın üzerine serin ve hazırladığınız peynirli harcı içine yayın. Üzerine yumurtalı karışımı yayın ve bir kat daha yufka kapatın. Aynı işlemleri diğer yufka için de uygulayın. Sosun bir kısmını üstüne sürmek için ayırın.

Yufkaları iki ucundan içe doğru hafifçe kıvrın ve tüm yufkayı rulo şeklinde sarın. Ayırdığınız sosu rulonun üzerine sürün ve susam serpin. Rulo şeklindeki yufkayı eşit parçalar halinde kesin.

Yufkalarınızı önceden yağlı kağıt serdiğiniz tepsinin üzerine dizin. Tepsiyi önceden 170 derece ısıtılmış fırına verin ve 20 dakika pişmesini bekleyin.

Not: Bu böreği dilimlemeden bütün olarak da pişirebilirsiniz. Fakat bu durumda içinin sosunu biraz daha bol koymalısınız.