



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## GALETALı KOL BÖREĞİ

2 adet yufka  
1 su bardađı süt  
1 adet yumurta  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
İçi için:  
Yarım kalıp beyaz peynir  
Üzeri için  
1 adet yumurta  
Galeta unu

İlk yufka serilir. Yüzeyine süt, yumurta ve sıvıyağ karışımından gezdirilir. Ortadan kesilir. Kesik kısmına, uzunlamasına ezilmiş peynir konur. Rulo yapılır. Rulo 4 parmak eninde kesilir. Kalan yufkalar da aynı şekilde hazırlanır. Kalan sıvı karışıma 1 adet yumurta kırılır, çırpılır. Börekler bu karışıma batırılır, galetaya bulanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.