



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARIŞIK KOL BÖREĞİ

- 4 adet yufka
- 1 demet taze soğan
- 200 gram lor peyniri
- 1 kilo ıspanak
- 1 soğan
- 300 gram kıyma
- 1 yumurta akı
- 1 ay bardağı süt
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 ay bardağı su

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. zerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ekleyip i malzemeyi hazırlayın. İstenirse içine ıspanak yaprakları da eklene bilir. Ya da kıymalı soğanlı patatesli bir i hazırlanır. Hangisini isterseniz ama karışık olarak sarıp aynı tepside pişirilebilir. Su, süt ve yağı bir kapta çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımından serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İ malzemeyi bir şerit gibi uzatıp hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsi büyüklüğünde kesin. Tüm tepsi dolunca üzerine bir şey sürmeden 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.