



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

20 adet baklavalık yufka
5 adet patates
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım demet dereotu
1 'er çay kaşığı karabiber ve kimyon
100 gram tereyağı
1 adet yumurta, yeteri kadar tuz

Harç için patatesleri haşlayıp, kabuklarını temizledikten sonra ufak doğrayın. Kaşar peyniri, yumurta akı, kıyılmış dereotu, karabiber, kimyon ve tuz ekleyip karıştırın. 4 adet baklavalık yufkayı düz bir zeminde üst üste koyun. Yufkanın ortasına harçtan koyup, sıkı olmayacak bir rulo şeklinde sarın. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine ortasından başlayarak yufkaları yerleştirin. Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirin. Çırpılmış yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana dek pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

