



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOL BÖREĞİ

2 adet yufka
2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
Yarım paket margarin
İç için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Çukur bir kabın içinde 1 yumurta, süt ve eritilmiş margarin karıştırılır. İlk yufka tezgaha serilir. Yüzerine bu karışımın yarısı sürülür. Yufka ortadan ikiye katlanır. Düz kenarına rende beyaz peynir ve kıyılmış maydanoz karışımının yarısı uzunlamasına konur ve fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Daha sonra rulo iki ucundan içeri doğru yuvarlanır. İkinci yufkaya da aynı işlem uygulanır. Böreğin üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Açma Kol Böreği için tıklayın](#)

