



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ

MALZEME

3 hazır yufka

1 bardak süt

3 yumurta

150 gram beyaz peynir veya kıyma

125 gram margarin

Maydanoz

Yumurtayı sütle iyice çırpın ve erimiş margarinle karıştırın. Yufkayı açın, üzerine yumurtalı harcı sürün. Börek içini, (kıymayı veya peyniri) yufkanın üzerine serpiştirin. Yufkayı ikiye katlayın, üzerine yumurtalı harçtan sürün. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Bunları yağlanmış tavanın ortasından kenarlara doğru yerleştirin. Böreğinizi susuz pişirme şartlarına göre hazırladığınız tavada 10 dakika pişirin. Ters yüz ettikten sonra 10 dakika daha pişirin.

BÖREK İÇİ:

Kıymayı suyunu çekinceye kadar kavurun. Arzu ederseniz, biraz soğan ilavesiyle hazırlayın. Bu malzemeyi ocaktan alıp, içine, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz karıştırın. Veya..Bir kabin içine peynir rendeleyin. Buna kıyılmış maydanoz ve bir yumurtanın akını ilave edin ve kaşıkla ezin.
