



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ (PATATES VE İSPANAK)

HAMURU:

500gr. un

2 çorba kaşığı yoğurt

150 gr. tereyağı

Biraz ılık su

Tuz

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 yumurta

İÇİ:

2 haşlanmış patates

1 komposto kasesi kavrulmuş ıspanak

1 soğan rendesi

1 kaşık sıvıyağ

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiber

Unu yoğurma kabına alın, ortasını açıp yumurta, yoğurt, oda sıcaklığında margarin ve tuz koyun. Biraz ılık su ile yumuşak bir hamur yapıp bezelere bölün. Oklava ile açıp bir ucuna patatesli harç koyun ve rulo şeklinde sarın. U şekli verdikten sonra tekrar uçları içine döndürün. Diğer hamurlara da aynı işlemi yapın. Tepsiyeye dizin, üzerine yağ sürün ve 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

İÇİ: Soğan rendesini bir kaşık yağ ile kavurun. Haşlanmış patateslerin üzerine kavurulmuş ıspanak koyup karıştırın. Karabiber, tuz ve kırmızı biberle tatlandırın.