



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ KOL BÖREĞİ

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

½ tatlı kaşığı tuz

Yufkaları yağlamak için:

100 gram eritilmiş tereyağı

¼ çay bardağı zeytinyağı

İçi için:

2 adet orta boy patates (haşlanmış)

200 gram beyaz peynir

¼ demet maydanoz

½ tatlı kaşığı pul biber

½ çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

½ çay bardağı süt

Unu karıştırma kabına alın. Tuzu ekleyip karıştırın. Azar azar su ekleyip yumuşak bir hamur hazırlayın.

Toparlanan hamuru üç eşit parçaya bölün. Her bir bezeyi mutfak tezgahı üzerinde yuvarlayın.

Kısık ateşte yakmadan erittiğiniz tereyağı ve zeytinyağını küçük bir kaptaki karıştırın.

Hazırladığınız her bir bezeyi oklava ya da merdane yardımıyla servis tabağı büyüklüğünde açın. Açılmış

hamurların üzerini hazırladığınız yağ karışımıyla yağlayıp üst üste dizin. 10-15 dakika kadar bir kenarda bekletin.

Kabuğunu soyduğunuz haşlanmış patatesleri sıcaklığı sıcaklığına rendeleysin. Peyniri ezin. Baharatlar ve ince kıyılmış

maydanoz yapraklarıyla birlikte karıştırıp iç harcı hazırlayın.

Bolca yağlanmış hamur bezelerini mutfak tezgahı üzerinde elinizle açarak genişletin. Olabildiğince ince açtığınız

yufkanın ortaya yakın kısmına hazırladığınız iç harçtan uzunlamasına serip rulo şeklinde sarın.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisinin orta kısmına aldığınız hamuru, kendi etrafında rulo şeklinde sarın. Diğer iki

hamur bezesine de aynı işlemleri uygulayıp orta kısımda gül şeklini alan böreğin etrafına boşluk bırakmadan

sarın.

Varsa kalan yağ karışımını böreğin üzerine gezdirin. Çırpılmış yumurta sarısı ve süt karışımını üzerine sürün.

Hazırladığınız böreği önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika kadar pişirin. Ters çevirip fırın

tepsisinden çıkardığınız böreği, dilimledikten sonra paylaşın.



