



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ (PATATESLİ)

500 gram un,
2 çorba kaşığı yoğurt,
50 gram margarin veya tereyağı,
biraz ılık su,
tuz,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
1 adet yumurta.
İç için:
2 adet haşlanmış patates,
1 adet soğan rendesi,
1 çorba kaşığı sıvıyağ,
tuz,
karabiber,
kırmızıbiber

Soğan rendesini 1 kaşık yağ ile kavurun. Haşlanmış, dilimlenmiş patatesi ekleyin, karabiberini, tuzunu ve kırmızıbiberini de koyduktan sonra karıştırın. Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını açın. Yumurtayı, yoğurdu, oda sıcaklığında yumuşamış margarini, kabartma tozunu ve tuzu koyun, rulo şeklinde sarın ve U şeklini verin. U şeklini verdikten sonra uçları tekrar içine döndürün. Diğer hamurlara da aynı işlemi yapın ve tepsiye dizin. Üzerine yağ sürdükten sonra 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kol Böreği \(Patatesli\) için tıklayın](#)