



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KOL BOREĞİ

Malzemeler

2 su bardağı ilik süt
Yarım su bardağı ilik su
1 paket yaş maya(42gr)
3 yumurta
1 corba kaşığı şeker
1 corba kaşığı tuz
Yaklaşık 4-5 su bardağı un
İç Malzemeler
Peynir, maydanoz, pulbiber
1,5 su bardağı sıvı yağ
Üzerine susam

YAPILIŞI:

Önce 4 su bardağı un genişçe bir kaba konur. Maya ilik suyla ıslatılır ve üzerine şeker de ilave edilip kabarması beklenir. Daha sonra unun ortası havuz gibi acılır ve mayalı su, yumurta akları (sarıları üzerine sürmek için ayrılır), tuz ve süt ilave edilir ve yoğrulur eğer hamur civiksa un ilave edilir ve kulak memesi kıvamından biraz koyu bir hamur elde edilir. Hamur üzeri kapatılarak bir kenarda mayalandırılır.

Daha sonra hamurdan büyük bezeler yapılarak oklavayla teker teker acılır. Acılan yufkaların ince olmasına dikkat edilir. Yufkaların içine önce sıvı yağ gezdirilir sonra bir fırça yardımıyla güzelce sürülür. (Yağı bol olursa börek daha güzel ve tel tel oluyor) Yufka ortadan ikiye katlanır bir tarafı diğer tarafın üzerine kapatılır. Tekrar üst kata da az sıvı yağ sürülür. Yufkanın geniş olan ve katlanan tarafı boyunca iç malzemeden incecik koyulur ve yufka rulo gibi sarılır. Daha sonra tepsiye ortadan başlayarak kenarlarına doğru kendi çevresine dolanarak yapılan rulo yerleştirilir.

Butun bezeler bitene kadar bu işlem devam eder. Tepside bir 20 dakika bekletilir ve biraz kabarmaya üzerine yumurta sarıları sürülür, susam serpilir. Önceden ısıtılmış 200c fırında altı ve üstü kızarana kadar pisirilir. Fırından çıkarıp dailiyince kesilir ve servis yapılır.

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