



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOL BÖREĞİ

1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sirke
Alabildiği kadar un
Arasına sürmek için:
125 gram margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
İçi için:
2 kuru soğan
5 patates
Sıvı yağ
1 yemek kaşığı pul biber
Karabiber
Kuru nane
Tuz
Üzeri için:
1 yumurta

Su, tuz, sirke bir karıştırma kabına alınır, üzerine alabildiği kadar un konarak orta sertlikte bir hamur yoğrulur, hamur bir süre dinlendirilir.

İçi için, kıyılmış soğan sıvı yağda kavrulur, soğanlar pembeleşince, haşlanmış, kabukları soyulmuş ve ezilmiş patatesler de eklenir, biraz kavrulur, pul biber, karabiber, kuru nane ve tuz eklenerek karıştırılır, ateşten alınır. Dinlenen hamurdan portakal kadar bezeler yapılır, oklava ile hazır yufka büyüklüğünde açılır.

Üzerine sıvı yağ margarin karışımı sürülür, ortadan ikiye kesilir.

Hazırlanan iç yufkanın kesilen tarafına boydan boya bir sıra konur, sonra yufka sarılarak rulo yapılır.

Hazırlanan börek, kağıt serilmiş fırın tepsisine boydan boya dolanarak konur, her börek hazırladıkça diğerinin ucuna eklenir.

Bir yumurta çırpılır, 1 yemek kaşığı sıvı yağ katılıp karıştırılır, hazırlanan böreklerin üzerine sürülür.

Tepsi 190 derece ısıtılmış fırında pişirilir.

Not: Patates yerine aynı ölçü ıspanakla da hazırlanabilir.



