



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Adet yumur
- 2 Su Bardağı peynir
- 3 Çay Bardağı süt
- 4 Adet yufka
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Demet maydanoz

Kol böreğimizi yapmaya başlarken öncelikle yufka aralarına süreceğimiz sosumuzu hazırlamaya başlayalım. Süt, margarin, yumurta ve tuzu ekleyerek iyice çırpalım. Daha sonra peynirimizi rendeleyelim ve maydanozu ince olarak kıyalım. Peynir ile maydanozu karıştırarak harç elde edelim. Yufkamızı masaya yayalım ve her yerine sos sürelim. Ortadan ikiye katlayalım ve tekrar sos sürerek içine harç dolduralım. Rulo şeklinde katlayalım ve yağlanmış yuvarlak tepsiye yuvarlak olarak yerleştirelim. Dört tane yufkayı bu şekilde yaptıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürelim, sosun tamamını dökerek 180 derece fırında 40 dakika pişirelim. Pişen kol böreğimizi fırından çıkaralım ve ılıyınca dilimleyerek servis yapalım.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 19.09.2024