



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOL BÖREĞİ

125 Gr Sana Klasik  
1 Yemek Kaşığı çörekotu  
1 su bardağı süt  
3 Adet yufka  
1 Demet maydanoz  
150 gr Beyaz peynir veya kıyma  
3 Adet yumurta

Yumurta sütle iyice çırpılır. Erimiş sana klasik yağ katılıp karıştırılır. Düz bir zemine serilmiş yufkanın her tarafına , bu harçtan sürülür . Peynir maydanoz ile karıştırılır . Hazırlanan bu iç yufkaların üzerine döşenir. Rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye (tepsinin ortasından başlayarak) sıra sıra döşenir. Diğer yufkalarda aynı şekilde hazırlanır . İlk döşenen yufkaya eklenerek sarmaya devam edilir. Sonra yumurta sarısı sürülür. İsteğe bağlı olarak çörek otu serpilir . Pembeleşinceye kadar pişirilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 19.09.2024