



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ

Hamuru İçin:

500 g un

1 su bardağı su

300 g tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

1 kalıp beyaz peynir

1 kuru soğan

Yarım bağ maydanoz

Yarım bağ dereotu

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tuz

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Susam

Tereyağı yakmadan eritilir. Un, su ve tuz ile hamur yoğrulur, arasına eritilen tereyağın yarısı dökülerek iyice yoğrulur.

Hamur buzdolabına kaldırılarak dinlenmeye bırakılır.

İçi için; soğanlar ince ince doğranarak bir tavada az bir yağla kavrulur, soğutulur. Beyaz peynir rendelenerek ya da ezilerek soğana katılır. Maydanoz ve dereotu ince ince kıyılarak peynire katılır, üzerine tuz ve pul biber eklenerek iyice karıştırılır.

Hamur buzdolaundan alınarak tekrar açılır ortasına artan tereyağı konarak tekrar iyice yoğrulur ve 6 bezeğe ayrılır.

Her beze elle olabildiğince büyük açılır. Uç kısmına hazırlanan iç ince uzun bir şekilde yayılır, yufka ucundan itibaren rulo yapılarak sarılır. En son yufka rulosu dıştan içe doğru önce ikiye sonra dörde katlanarak kol böreği şekli verilir.

Hazırlanan 6 adet kol böreği, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir, üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında takribi 25 dakika kızarana kadar pişirilir.



