



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOL BÖREĞİ

- 3 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık süt
- 5 çorba kaşığı sıvı yağ
- İç için:
- 500 gram lor peyniri
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 haşlanmış patates
- 1 yumurta
- 1 su bardağı kıyılmış ceviz

Derin bir kabin içine unu, mayayı, tuzu koyup harmanlayın. Üzerine yağı, ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için haşlanmış patatesi ezip üzerine lor peyniri, yumurtayı ekleyip karıştırın. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle açın. İç malzemenin ortasına yerleştirin ve kol böreği gibi sarıp tepsiye düz bir şekilde dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin. Fırından alıp dilimleyin ve sıcak olarak ikram edin.

Not: Başka iç harçları da kullanılabilir
