KOL BÖREĞİ (PIRASA)

Hamur için:
Yarım kg un,
1 adet yumurta,
tuz,
yarım kahve fincanı sıvıyağ,
bir miktar su.
İçi için:
1 kg pırasa,
1 kg patates,
sıvıyağ,
bir miktar tuz,
karabiber,
hamura sürmek için sıvıyağ

Yarım kg elenmiş unu bir kaba alın. Ortasını havuz gibi açın. 1 adet yumurta, tuz, yarım fincan sıvıyağ ve su koyarak yumuşak bir hamur elde edin. Üzerine hafif nemli bir bez örterek yarım saat dinlendirin. Daha sonra hamuru 5 eşit beze haline getirin. Unlu bir zeminde servis tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına sıvıyağ sürün. Açtığınız yufkaları üst üste koyup, tekrar çok ince ve büyükçe açın. Yarıdan kesin, içi için: Pırasa ve patatesleri ayıklayın, temizleyin ve ince ince doğrayın. Bir tavaya sıvıyağ koyun. Patates ve pırasaları kavurun.
İçine tuz, karabiber koyup soğutun. Bu malzemeyi açtığınız yufkaların bir kenarına döşeyin ve rulo şeklinde sarın. Ruloları yağlanmış bir tepsiye, ortadan başlamak üzere yuvarlak şekilde dizin. 180 derecedeki fırında altı üstü pembeleşene dek pişirin.

Fotoğraf "zeyrek" tarafından gönderildi. 23.03.2015