



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADEN SULU KOL BÖREĞİ

4 tane yufka
1 şişe maden suyu
1 paket margarin
1 su bardağı süt veya yoğurt
2 adet yumurta
100 gram kıyma
2 tane patates
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber

Öncelikle ilk yufka masaya serilir, ortadan ikiye kesilir. Sonra çırpılmış sostan biraz döküp fırçayla sürülür. Hazırlanan içten elle küçük parçalar alıp yufkaya ara ara serpilir, sonra yuvarlak köşesinden başlayarak rulo yapılır ve tepsiye ortadan başlayarak yufkalar bitene kadar yerleştirilir. Kalan sos üzerine döküp yarım veya bir saat kadar dinlendirilir. 180 derecede ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Su böreği tadında kol böreği hazır.

