



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRELİ KOL BÖREĞİ

6 adet yufka
1,5 kilo patates
250 gram beyaz peynir
500 gram süt
2 adet yumurta
1/2 paket margarin
Tuz
Karabiber
Pul kırmızıbiber

Patatesleri, yıkadıktan sonra, kabuklu olarak haşlayıp, rendeleyelim.

İçine yeterince tuzu, karabiberi, pulkırmızıbiberi, 1/4 paket margarini, 1/2 su bardağı sütü ve beyaz peyniri de ilave edip, karıştıralım.

Yufkaları üst üste koyup, ortadan ikiye keserek, 12 parça yufka elde edelim.

Her parça yufkanın düz kısmına, hazırladığımız patates püresinden yayıp, sigara böreği gibi katlayalım.

Hazırladığımız börekleri, ya kol böreği gibi ya da kendi etrafında çevirerek gül böreği şeklinde hazırlayıp, yağladığımız fırın tepsisine yerleştirelim.

Geri kalan sütü ve yumurtaları, kalan erittiğimiz 1/4 paket margarin yağı ile ılıştırıp, tepsinin üzerine dökelim.

Önceden ısıttığımız fırına sürüp, üstü kızarıncaya kadar pişirelim.

Not: Böreğin yumuşak düşmesini istiyorsanız, fırından çıkardıktan sonra, üstünü kapatınız.

[ML® Kol Böreği \(Patatesli\) için tıklayın](#)