



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ KOL BÖREĞİ

5 adet hazır yufka  
Püre haline getirilmiş patates yemeği  
1 adet yemeklik doğranmış soğan  
4 yemek kaşığı yoğurt  
1 adet yumurtanın akı (sarısı üzerine sürülecek)  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Susam

Artan patates yemeğinizi patates ezici yardımıyla suyuyla birlikte püre haline getirin. (Patates yemeğiniz yoksa, patatesleri haşlayın. İçine tereyağı, tuz, karabiber ve kimyon koyup püre haline getirin. İçine 1 adet yemeklik doğranmış soğanı da zeytinyağında kavurarak ekleyebilirsiniz.) Bir kaseye yumurta akını, yoğurdu ve sıvı yağı koyup iyice çırpın.

Yufkayı tamamen açıp yarısına yoğurtlu sosu fırça yardımıyla sürün. Diğer yarısını üzerine kapatıp tekrar sos sürün.

Yufkanın düz tarafına bir sıra ezilmiş patates koyun. Sonra sıkıca yuvarlamaya başlayın ve kol böreğinin ortasını oluşturun. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirin.

Üzerine yumurta sarısı ile 3 yemek kaşığı sıvı yağ karıştırıp sürün. Susamla süsleyin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Not: Patates yemeğini suyuyla birlikte ezin ki lezzeti tam olsun. Ayrıca patates yemeğiniz yok ama yine de börek yapmak isterseniz, patatesleri haşlayın içine tereyağ, tuz, karabiber ve kimyon koyup püre haline getirebilirsiniz. İçine 1 adet yemeklik doğranmış soğanı da zeytinyağında kavurarak ekleyebilirsiniz.

