



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KOL BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

6 adet yufka
5-6 adet orta boy patates
250 gr beyaz peynir
500 gr süt
2 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber

Patatesleri yıkayıp, kabuklu olarak haşlayalım. Soyduktan sonra rendeleyelim. İçine yeterince tuzu ve baharatlarını çeyrek paket tereyağını, yarım su bardağı sütü ve beyaz peyniri de ekleyip karıştıralım. Her bir yufkayı ortadan ikiye kesip yarım ay şekli eide edelim. Düz ve geniş kısmına içten sürüp saralım. Yağladığımız tepsiye kol böreği şeklinde uzunlamasına yerleştirelim. Geri kalan sütü ve yumurtaları, kalan erittiğimiz çeyrek paket tereyağını yağı ile ılıştırıp, tepsinin üzerine dökelim. Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim. Böreğin yumuşak düşmesini istiyorsanız fırından çıkar çıkmaz üzerini kapatabilirsiniz.

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

