



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KOL BÖREĞİ

Malzeme:

2 adet yufka

5 adet patates

2 adet soğan

1 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı Tuz

Yarım tatlı kaşığı Karabiber

1 su bardağı süt

1 adet yumurta

2 ay bardağı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

Patatesleri haşlayıp küçük küpler şeklinde doğrayın. Soğanları küp küp doğrayın. Yapışmaz yüzeyli tavada sıvıyağ ile kavurun. Daha sonra patatesleri ekleyip karıştırın. Son olarak tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu ekleyip 5 dakika daha pişirin. Yufkaları ortadan ikiye bölün. Yufkaların üzerine önce süt daha sonra yağ sürün. Yarım ay şeklindeki yufkaların düz kenarına patatesli harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Uzun ruloyu kendi etrafında döndürerek yuvarlayın. Isıya dayanıklı bir kaba ya da bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.