



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PATATESLİ KOL BÖREĞİ

50 Gr Sana Klasik  
1 Kg. yufka  
1 Su Bardağı yoğurt  
4 Su Bardağı kaşar  
1 Kg. patates

Ön hazırlık olarak patatesleri yıkayın.maydanoz,dereotu ince ince doğrayın.margarini eritin.harcı hazırlamak için,patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyun ve rendenin kalın kısmında rendeleyin. Harcı hazırlamak için haşlanmış ve rendelenmiş patates,kaşar peyniri, maydanoz, dereotu, tuz ve karabiberi katıp bir kaptaki karıştırın. Yoğurdu ekleyip tekrar iyice karıştırın. Yufkaları ikiye kesin. Düz kenarı boyunca harcı yayın. Yufkaları rulo şeklinde öteki uca doğru kıvrın. Sonra ruloların birini ucu tepsinin ortasına gelecek şekilde yerleştirip kendi etrafında çevirerek yuvarlak şekilde sarın. diğer ruloları da tepsideki yuvarlak şekilde devam ederek tepsiye yerleştirin. Üzerine fırça ile eritilmiş margarini sürün.