



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KOL BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

450 gr. hazır yufka
175 gr. margarin
1/4 bardak süt
1 adet yumurta
300 gr. lor peyniri
1/2 bağ maydanoz
2 adet yumurtanın sarısı

Harcı hazırlamak için maydanuzu ince kıyınız. Lor ve yumurta sarıları ile karıştırınız. 125 gr. yağı orta ateşte, yakmadan eritiniz. Ateşten alınız. İlininca bir fırçayla yufkaların bir yüzüne sürünüz. Yufkaların ortasına harçtan koyunuz. Yufkayı harcın üzerine doğru sararak yuvarlayınız. Bu işlemi yufkaların tümü için tekrarlayınız. Rulo halindeki yufkaları tekrar ortada birleşecek biçimde her iki ucundan kıvrınız. Sonra her iki yandan, içeride birleşecek biçimde iterek birleştiriniz. 25 gr. margarin ile fırın tepsisini iyice yağlayınız. Börekleri tepsiye aktarınız. Kalan 25 gr. yağı orta ateşte eritiniz. Yağ erir erimez kabı ateşten alınız. Sütü ve yumurtayı ilâve ediniz. Çatalla iyice çirpınız. Karışımı fırçayla böreklerin üzerine sürünüz. Böreği 200 derecelik fırının orta katına sürünüz. Yirmi dakika pişiriniz. Sonra fırının üst katına alıp, beş dakika daha pişiriniz. Üzeri nar gibi kızarıncı böreği fırından alınız. Ummaya bırakınız. Kesip, servis yapınız.

[ML® Açma Kol Böreği için tıklayın](#)