



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIRASALI VE PATATESLİ KOL BÖREĞİ (RUMELİ)

Hamur malzemesi  
500 gr. ekstra un  
1 yumurta  
Su  
Tuz  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
İç malzemesi:  
1 kg. pırasa  
1 kg. patates  
Tuz  
Beyaz toz biber

Yumuşak bir şekilde hamuru yoğurun, yarım saat dinlendirin. Ardından 5 eşit parçaya bölüp sıvı yağda açın. Açtığınız hamurları üstüste koyup tekrar çok ince ve büyükçe açın. Pırasa ve patatesleri ayıklayıp temizleyin ve ince ince doğrayın. Bir tavaya sıvı yağ koyun ve bunları sote yapın. içine tuz ve toz biberi koyduktan sonra soğutun. Bu iç malzemeyi, açtığınız hamurların üzerine koyun ve rulo katlayın. Elde ettiğiniz ruloları az yağlanmış bir fırın tepsisine dizin, 180 derecede 20 dakika kadar kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

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

[ML® Pırasalı Börek için tıklayın](#)