



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

KOL BÖREĞİ (PATATESLİ)



- 6 Adet yufka
- 4 Adet orta boy patates
- 3 Adet kuru soĐan
- 1 Kahve fincanı sıvıyağ
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı pul kırmızı biber
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 3/4 Su bardaĐı süt
- 1 Adet yumurta

- # SoĐan yemeklik doğranır, 1 kahve fincanı sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavrulur.  zerine haşlanmış, ezilmiş patates, tuz ve kırmızı biber eklenip karıştırılır, ocaktan alınır,soğutulur. Süt ve yağ bir kaba alınır.
- # Yufka  alışma tezgahına serilir. Yuvarlak kısımları katlanır, üzerine sütlü yağ konur. Bir kenarına soğumuş patatesli harcın 1/6 sı konur. Rulo şeklinde bir tur katlanır, üzerine sütlü yağ sürülür, bir tur daha çevrilir, gene sütlü yağ sürülür. Bu işlem yufkanın sonuna kadar sürdürülür.
- # Rulo şeklindeki börek, önce sağdan ve soldan 4 parmak bükülür, sonra u şeklinde bükülür.
- # DiĐer yufkalara da aynı işlemler yapılır ve yağlanmış fırın tepsisine konur.
- # Kalan sütlü yağa 1 yumurta kırılır ve çırpılır. Bu karışım böreklerin üzerine sürülür.
- # 180 derece önceden ısıtılmış fırında 40 – 45 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Bu börek; peynirli, kıymalı ve ıspanaklı olarak da hazırlanabilir.