

Kol Böreği

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 16/10

Peynirli harçla sarı yufkalar tepsiye spiral dizildiği klasik börek.

Malzemeler

- 5 adet Yufka
- 350 gr Beyaz peynir
- 0.5 demet Maydanoz

Sos için

- 1 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Sıyağ
- 1 adet Yumurta

Yapılı

- Beyaz peyniri ufalayın maydanozu kıyın, harc karıştırın.
- Süt, sıyağ ve yumurtayı parak sos hazırlayın.
- Yufkaları soslayın peynirli harçla rulo halinde sarın.
- Rulolar tepside kol böreği biçiminde yerleştirip üstlerini kalan sosla kaplayın.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları sosladıktan sonra bekletmeden sarı fazla yumuşayan yufka yırtılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çayla sıcak veya ılımservis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta