

Peynirli Maydanozlu Kol Böreği

Toplam 42 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk 6 kişilik Orta ~286 kcal

Sakarya usulü peynirli maydanozlu kol böreği, ince yufkayla peynir ve maydanozla buluşturarak kıtır kıtır renkli bir börek yapar.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 180 gr Beyaz peynir
- 0.5 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Peynir ve maydanozu karıştırılarak harc hazırlayın.
- Yufkaları üçer üçer harcın uzun şerit halinde yerleştirin.
- Yufkaları tulo sarımsak kol böreği formu verin.
- Böreği 190°C fırında 22-25 dakika pişirin.
- Dilimleyip 110°C olarak servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

İç harcın sıkılaşmasını sağlamak keserken böreğin açılmaması için.

SERVIS ÖNERİSİ

Kol böreğini 110°C sıcak suda, yanına çay ve domates koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt