

Kol Böreği

Toplam 95 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 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 Sıyık yağ
- 1 adet Yumurta

Yapılış

- Başlangıç olarak peynir ve maydanozu karıştırın.
- Yufkalar soslayıp peynirli harçla rulo sarın.
- Tenceresinde sıvı yağ malzemelerin hizasına kadar ekleyin.
- Rulolar tepsiye dizip 180°C fırında 30-35 dakika pişirin.
- 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.
- Servisinde üstüne taze ot veya kızgı yağ gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yufkalar sosladıktan sonra bekletmeden sarı yağla yumuşayan yufka yitirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Çayla sıcak veya ılımlı servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta