

Peynirli Maydanozlu Kol Böreği

Toplam 72 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 5/10

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

Malzemeler

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

Yapılış

- Peyniri ufalayın maydanozu ince kıyın ve karabiberle karıştırın.
- Yufkayı tezgaha serin ve yağlı yoğurt karışımıyla yüzeyini nemlendirin.
- Peynirli harcın uzun kenara yayın. Ulo çok sıkı olmayın.
- Ruloyu spiral veya kol şekliyle tepsiye yerleştirin.
- Üzerine yumurta sürüp susam serpin.
- 190°C fırında 24 dakika pişirin ve 6 dakika dinlendirin, peynirli iç keserken akmasın.

PÜF NOKTASI

İç harcın sıkılaşarak keserken böreğin açılması önlenir.

SERVİS ÖNERİSİ

Kol böreğini 11 suyunun, yanına çay ve domates koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam