



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Patatesli Kol Böreği



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

- 4 adet yufka
- 3 adet orta boy patates (haşlanmış, ezilmiş)
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı sıvı yağ (yufkaların arasına sürmek için)
- 1 adet yumurta sarısı (üzeri için)

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Soğanı sıvı yağda kavurun. Ezilmiş patatesi ve baharatları ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın.

2. Yufkayı doldurun:

- Bir yufkayı serin, yoğurt ve sıvı yağ karışımı sürün. İç harçtan yerleştirip rulo şeklinde sarın.

3. Şekil verip pişirin:

- Ruloyu yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. 180°C fırında 30 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Yanında çay ve yoğurtlu salata ile harika gider. Üzerine çörek otu serpmeyi unutmayın.

>> **İpucu:** Böreği hazırlayıp buzlukta bekletebilir, dilediğiniz zaman pişirebilirsiniz.