

Patatesli Kol Boregi

Malzemeler

İç harcı için:

3 büyük boy patates

1 adet orta boy soğan

2 çorba kaşığı sıvı yağ

1/4 demet maydanoz

Tuz, karabiber, pulbiber

Hamur için:

2 kase un

Tuz

Aldığı kadar su

Üzeri için:

1 su bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tere yağ

Yapılışı

İç harc için patatesler haslanıp rendelenir. Soğanlar ince ince doğranıp sıvı yağ da kavrulur. Soğan, baharatlar ve kıyılmış maydanoz patateslere eklenip karıştırılır. Hamur için un, tuz ve su karıştırılarak yumuşak bir hamur yogurulur. Hamur ikiye bölünüp oklava ile acılır. İç yağ eritilip sıvı yağ ile karıştırılır. Hamurların üzerine yağ sürülür.

Hamurların kenarına patatesli iç harc yayılıp harcı içeride kalacak şekilde ortaya doğru çekilerek sarılır. Simit şeklinde bir görüntü elde edilir. Bir noktadan kesilir. Yağlanmış fırın tepsisine dolanarak yerleştirilir. İkinci hamura da aynı işlem uygulanır. Üzerine yağ sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pisirilir ve servise hazır. Afiyet olsun.