AÇMA KOL BÖREĞİ

1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak İçin:
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
İçi İçin:
1 su bardağı ezilmiş beyaz beynir
10-15 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına su, yumurta, yumurta beyazı ve tuz konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine karbonat ve orta sertikten biraz daha sert kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri nemli bir bezle kapatılır, yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır.
Sonra hamur 5 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde oklavayla olabildiğince ince açılır.
Eritilmiş tereyağı ve sıvıyağ karıştırılır. Açılan yufkanın bütün yüzeyine sürülür.
Daha sonra yuvarlak kısımları uç uca gelecek şekilde sağdan ve soldan katlanır. Katlanan kuru kısım da yağlanır.
Üstten ve alttan katlanır. Kuru yerler yağlanır. Tekrar sağdan, soldan katlanır yağlanır. Son olarak alttan ve üstten katlanır.
Bütün hamurlar aynı şekilde hazırlanır. Soğuk bir ortamda ya da masanın üzerinde donması için 15 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda gene unlu zeminde mardane yardımıyla dikdörtgen açılır. Kenarına peynirli iç konur ve rulo yapılır.
Hazırlanan ruloların dikdörtgen tepsi boyumda olmasına dikkat edilir ve yğlanmış tepsiye yan yana konur.
Kalan yağa yumurta sarısı eklenir, karıştırılır, böreklerin üzerine sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 5 dakika sonra 3 parmak eninde kesilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Kol böreği tepsinin ortasından kenarına sararak ya da elektrik rezidansı biçiminde de yapılabilir.