KOL BÖREĞİ (PATATESLİ)

6 Adet yufka
4 Adet orta boy patates
3 Adet kuru soğan
1 Kahve fincanı sıvıyağ
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı pul kırmızı biber
Yarım su bardağı sıvıyağ
3/4 Su bardağı süt
1 Adet yumurta

Soğan yemeklik doğranır, 1 kahve fincanı sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine haşlanmış, ezilmiş patates, tuz ve kırmızı biber eklenip karıştırılır, ocaktan alınır,soğutulur. Süt ve yağ bir kaba alınır.
Yufka çalışma tezgahına serilir. Yuvarlak kısımları katlanır, üzerine sütlü yağ konur. Bir kenarına soğumuş patatesli harcın 1/6 sı konur. Rulo şeklinde bir tur katlanır, üzerine sütlü yağ sürülür, bir tur daha çevrilir, gene sütlü yağ sürülür. Bu işlem yufkanın sonuna kadar sürdürülür.
Rulo şeklindeki börek, önce sağdan ve soldan 4 parmak bükülür, sonra u şeklinde bükülür.
Diğer yufkalara da aynı işlemler yapılır ve yağlanmış fırın tepsisine konur.
Kalan sütlü yağa 1 yumurta kırılır ve çırpılır. Bu karışım böreklerin üzerine sürülür.
180 derece önceden ısıtılmış fırında 40 – 45 dakika pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Not: Bu börek; peynirli, kıymalı ve ıspanaklı olarak da hazırlanabilir.