



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGURLU KOL BÖREĞİ (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Kg. un  
1 kg. pilavlık bulgur  
1 kg. yağlı koyun peyniri  
5 yumurta  
Tuz  
1 çorba kaşığı sıvı yağ

Yumurta, tuz ve sıvı yağ ile az yumuşak bir hamur hazırlanıp 15 dakika dinlendirilir. Diğer tarafta bulgur haşlanıp soğuduktan sonra içine peynir ve 3 yumurta ilave edilerek iyice karıştırılır. İnce büyük yufkalar açılıp ikiye ayrılır. Hazırlanan bulgurlu iç yufkanın düz tarafına şerit halinde döşenip kıvrılıp rulo haline getirilir. Altı yağlanmış tepsiye ortasından başlayacak şekilde yuvarlak olarak döşenip üzerine yumurtanın sarısı sürülerek önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika altı ve üstü kızaracak şekilde pişirilir.



Fotoğraf "ümkiye" tarafından gönderildi. 24.12.2018