



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOL BÖREĞİ

Hamuru için:

2 çorba kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 su bardağı su

Aldığı kadar un

Üzeri için:

1 çay bardağı sıvı yağ

İçi için:

4 patates ya da 500 gram kıyma

1 soğan

Kimyon, karabiber

Tuz

Yarım demet maydanoz

Öncelikle hamuru hazırlamak için yaklaşık 2,5 su bardağı unu bir kabın içine dökün, üzerine tuzu, sirkeyi ve yavaşça suyu ekleyerek hamuru yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yoğurun ve bezelere ayırıp üzerine sıvı yağı sürüp 20 dakika kadar bekletin. İç malzemesi için haşlanmış patatesi ezip içine rendelenmiş soğanı ve baharatları dökün. Son olarak kıyılmış maydanozu katıp karıştırın. İsterseniz kıymalı bol soğanlı bir karışım hazırlayıp iç harcını hazırlayabilirsiniz. Dinlenen hamuru açıp üzerine bir miktar daha yağ sürüp elinizle çekıştırıp hamuru genişletin. İç malzemeyi paylaştırıp uzun şeritler yapın. İkiye katlayıp kol böreği gibi tepsiye yerleştirin. 190 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.