



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIYMALI KOL BÖREĞİ

3 adet yufka
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
İç i için:
2 adet soğan
2 çorba kaşığı sıvı yağ
500 gramkıyma
Tuz, karabiber, kimyon, kırmızı biber

Kıymalı iç i hazırlamak için soğanı yarımay şeklinde doğrayıp tavada az yağda kavurun. Üzerine kıyma ilave edip 5 dakika daha kavurun sonra da baharatlarını ekleyip soğumaya bırakın. Yufkalardan bir tanesini tezgahda açıp üzerine yumurta, süt, yağ karışımını sürüp, ikiye bölüp, geniş kenarına kıymalı içten katıp rulo yapın. Tepsiy e dü z bir şekilde dizip üzerine kalan sütlü yumurtalı karışımdan sürün ve 200 derecedeki fırında 35-40 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.