



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOL BÖREĞİ

2 çorba kaşığı eritilmiş margarin

3 adet yufka

1 adet yumurta

1 su bardağı süt

İçerik için:

2 çorba kaşığı margarin

2 adet soğan

500 gr. kıyma

1'er çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon, kırmızı biber

İçerik hazırlamak için soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp margarinle kavurun. Üzerine kıyma ilave edip, beş dakika daha kavurup baharatlarını ekleyin. Yumurta, süt ve eritilmiş margarin karıştırın. Yufkalardan bir tanesini tezgaha yayıp, üzerine sütlü karışımdan sürüp ikiye bölün. Geniş kenarına kıymalı içten koyup rulo yapın, gül şekli verin. Tepsie dizip üzerine kalan sütlü karışımdan sürün ve 200 derecedeki fırında pişirin.