



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KOL BÖREĞİ

8 Adet Yufka
4 Adet Soğan
300 Gr Kıyma
1 Paket margarin
1 Adet Yumurta
2 Yemek kaşığı Yoğurt
1 Çay kaşığı Karabiber
Yarım çay kaşığı Kimyon
Tuz

Yağın 2 yemek kaşığını tavaya alın. Yemeklik doğranmış soğanları kıyma ile birlikte kavurun. Tuzunu ve baharatlarını ekleyin.

Kalan yağı eritin. Yufkayı tezgaha serip, yağlayın ve bir ucunu biraz katlayın. Hazırladığınız içten boydan boya yayarak, rulo şeklinde sarın. Daha sonra kendi etrafında döndürerek, yağlamış olduğunuz tepsinin ortasına yerleştirin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp ortadaki yufkanın çevresine dolayın. Bütün yufkalar bitince, kalan erimiş yağa yoğurt ve yumurta ekleyerek çırpın ve böreğin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış fırına verin.