



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOL BÖREĞİ

Arzu Batur

3 adet yufka
150 gr. tereyağı
150 gr. kıyma
2 adet iri patates
1 adet orta kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
½ çay bardağı zeytinyağı
½ su bardağı un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
½ çay bardağı tereyağı ve zeytinyağı karışımı
1 çay bardağı susam

Tavaya ateşte kıyma suyunu çekene kadar pişirilir. Soğan küçük olarak doğranır. Zeytinyağı ilave edilir Soğanlar pembeleşinceye kadar sotelenir. Karabiber ve tuz ilave edilir. Patateslerin kabukları soyulur. Rendenin iri yeriyle rendelenip suyu sıkılır. Kıymaya ilave edilir. 2-3 dk kadar sote edilir ve soğumaya bırakılır. Tereyağı eritilir. 1 adet yufka tezgaha serilir. Fırça ile tereyağı yufkanın her yerinde sürülür Tereyağının az sürmeniz tavsiye edilir. 1 Yemek kaşığı ve nişasta karıştırılır Yufkanın boş alanına serpiştirilir. Yufkanın kenarlarına kıyma harcı konulur Sıkı bir şekilde rulo yapılır. İstediğiniz uzunlukta kesilir Yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirebilirsiniz. Diğer yufkalarda aynı işlemi yapıp tepsiye yerleştirin Üzerine yumurta sarısı ve susam serpiştirilir. 180 derecede ısınmış fırında pişirilir Fırın özelliklerine göre pişme süresi değişmektedir Ilık olarak servis edebilirsiniz.

