



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KOL BÖREĞİ

3,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı margarin
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta sarısı
İçin için;
250 gr. orta yağlı kıyma
3 orta boy soğan
1/2 demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Una, tuz, limon suyu, 1 çorba kaşığı sıvıyağ ve 1 su bardağı ılık su ilave ederek orta yumuşaklıkta bir hamur yapıp özleştiriniz. Un serpilmiş tahta üzerinde mümkün olduğu kadar büyük yufka haline getiriniz. Margarini eritip sıvıyağ ile karıştırarak, yufkanın üzerine sürünüz. Bir uçtan diğer uca doğru 4 parmak genişliğinde birbiri üzerine katlayınız. Tekrar üstünü yağlayıp aksi yönde kendi genişliğinde katlayınız. Üstten bastırarak kare şekline getiriniz. Üzerine nemli bez örtüp yarım saat dinlendiriniz.

Soğanı yarım halka şeklinde incecik kıyınız. Tuz ve kıymayı ilave ederek hafif hararetli ısıda karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Karabiber ve kıyılmış maydanoz katıp karıştırınız.

Hamura dikdörtgen açınız (30x40 cm. boyutlarında). Uzun kenarına paralel keserek 4 eşit parçaya ayırınız. Her parçanın uzun kenarına boydan boya 1/4 iç koyup gevşek rulo yapınız. Katlanan kenar alta gelmek üzere tepsiye yerleştirip, 4 eşit parçaya kesiniz. Üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetli fırında pişiriniz.

[ML© Katlama Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.06.2023