



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOL BÖREĞİ

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

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