



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KOL BÖREĞİ

- 3 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık süt
- 5 çorba kaşığı sıvı yağ
- İç i için:
- 500 gram lor peyniri
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 300 gram kıyma
- 2 adet haşlanmış patates
- 1 yumurta
- 1 su bardağı kıyılmış ceviz

Derin bir kabin içine unu, mayayı, tuzu koyup harmanlayın. Üzerine yağı, ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemeleri için kıymayı kavurun ve haşlanmış patatesi ezip üzerine lor peynirini ekleyip karıştırın. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle açın. İç malzemeyi ortasına yerleştirin ve kol böreği gibi sarıp tepsiye yan yana dizin. 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Fırından alıp dilimleyin. Sıcak olarak ikram edin.