



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOL BÖREĞİ (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kilo un

1 yemek kaşığı sıvı yağ

2 adet yumurta

İç Malzeme:

300 gram kıyma

1 çay bardağı sıvı yağ

1 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı karabiber

Yarım tatlı kaşığı kırmızıbiber

Yarım kilo soğan

Tuz

İçinin hazırlanması: 1 çay bardağı sıvı yağ ile kıyılmış soğan kavrulur. Daha sonra kıyma ilave edilerek baharat ve maydanozla birlikte karıştırılır.

Hamurun Yapılışı: Un, bir tatlı kaşığı tuz, bir adet yumurta, bir yemek kaşığı sıvı yağ ile yumuşak bir hamur yapılır. Bir beze sarılıp 10 dakika dinlendirilir. İnce açılan yufkalar kenarına harç döşenip yuvarlanır tepsiye bükülür. Üzerine yumurta sürülerek, fırına verilip kızarıncaya kadar pişirilir.

