



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ (KIYMALI)

5 kişilik malzemeler

2 adet yufka

2 adet yumurta

200 gr margarin

Kıymalı harç için;

100 gr. mısırözü yağı (yarım su bardağı)

Soğan

500 gr. kıyma

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

Yapılışı

Mısırözüyağında soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından kıymayı katarak 15 dakika kavurun.

Tuzunu ve biberini serpip ateşten alın.

Fırınınızı 180 C'ye getirip ısıtın. Bir kapta yumurtaları biraz su yada et suyu ile çırpın. Yufkaların birini alıp üzerin yumurtalı et suyunu sürün. Yufkayı ikiye katlayın. Uzun kenarını önünüze alın. Biraz katlama payı bırakarak harcı uzunlamasına bir hat halinde bu kenara yayın. Katlama payını harcın üzerine kapatarak rulo biçiminde sarın.

Hazırladığınız böreği tepsiye yerleştirin öteki yufkaları da aynı biçimde hazırlayın. Tavada margarin eritip, böreklerin üzerine gezdirin. Tepsiyi fırına sürüp, börekler kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

Pişen böreği fırından alın. Dilimleyerek servis yapın.

[ML® Kol Böreği \(Patatesli\) için tıklayın](#)



Fotoğraf "kuruş" tarafından gönderildi. 20.11.2019