



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU EKŞİMİKLİ KOL BÖREĞİ (TEKİRDAĞ)

Malzemeler (6 kişilik)

6 adet yumurta

250 gr yoğurt

½ çay bardağı su

½ çay bardağı sıvı yağ

½ kg ince bulgur

250 gram ekşimik

2 adet kuru soğan

1 çay kaşığı karabiber

2 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı tuz.

Soğanlar ince ince kıyılır, yağda kavrulur. İçine bulgur ilave edilir, bir süre sonra da su katılır. Biraz pişirildikten sonra ateşten indirilir ve bulgurun kabarması için bekletilir. Kabarma işlemi olduktan sonra içine tuz, karabiber, pulbiber ilave edilir.

Ayrı bir geniş kaptan yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve un çırpılır. Kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Yarım saat bekletilen hamurdan 6 parça elde edilir ve yufka şeklinde açılır. Bunların içine hazırlanan bulgurlu harç konular ve rulo şeklinde sarılır. Tüm parçalar doldurulup sarıldıktan sonra yağlanmış tepsiye dizilir, üzerine yumurta, yoğurt ve yağ karışımı sürülür. Orta sıcaklıktaki fırında pişirilir ve çıkarıldıktan sonra kesilerek servis yapılır.