



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU KOL BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı bulgur
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 paket margarin
Tuz
Karabiber
Pul kırmızıbiber

Yufkalar hariç diğer malzemelerden, bildiğimiz gibi yağı bol bir bulgur pilavı pişirelim.

Pişirdiğimiz pilavı harmanlayıp, soğutalım.

İkiye kestiğimiz yufkaların arasına bolca bulgur pilavı serpip, yufkayı yuvarlayalım.

Kendi etrafında çevirip, gül şeklinde yağladığımız tepsinin ortasına koyalım.

Öteki yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp, tepsinin ortasında ki yufkanın etrafına sararak yuvarlayalım (kol böreği gibi).

Üzerine erittiğimiz margarini ve çırpığımız yumurtayı sürüp, önceden ısıttığımız fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişirelim.

Fırından çıktıktan sonra, ağzı kapalı olarak 10 dakika demlendirip, afiyetle yiyelim.

Not: Evinizde bulgur pilavı yaptığınız zaman, eğer bir miktar artmışsa, börek için kullanarak değerlendirebilirsiniz.