



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİMİKLİ BULGURLU KOL BÖREĞİ (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Yufka 1600 gr / 8 adet

İç harcı için;

İri bulgur 300 gr / 2 su bardağı

Ekşimik 400 gr / 2 çorba kasesi

Üzeri için;

Yoğurt 175 gr / 5 yemek kaşığı

Yumurta 60 gr / 1 adet

Ayçiçeği yağı 80 ml / 8 yemek kaşığı

Bulgur haşlanır ve içerisine ekşimik katılır.

Hazırlanan harç her bir yufkanın içine konur.

Yufkalar rulo şeklinde sarılarak yağlanmış fırın tepsisine kıvrılarak dizilir.

Yumurta, sıvıyağ ve yoğurt karıştırılarak üzerine sürülür.

175 derece fırında üstü ve altı kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkarıldıktan sonra bir bez ile örtülerek 15-20 dakika dinlendirilir ve servis edilir.

Not: Ekşimik ile bulgur beraber kabartıldığında böreğe lezzet katar ve böreği yumuşak yapar.

