



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİMİKLİ BULGURLU KOL BÖREĞİ (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliği  
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

6 adet yumurta  
250 gr yoğurt  
Yarım çay bardağı su  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı iri bulgur  
2 su bardağı ekşimik  
2 adet orta boy kuru soğan  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Soğanlar ince ince doğranır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine yıkanmış bulgur ilave edilerek su katılır. Biraz piştikten sonra ocaktan indirilir ve kabarması için bekletilir. Bulgur iyice kabardıktan sonra tuz, karabiber, pul biber ve ekşimik konur. Başka bir kapta hamur elde etmek için yumurta, yogurt, sıvı yağ ve un karıştırılır. Hamur kıvamı elde edildikten sonra 25 dk dinlenmeye bırakılır. Hamur dinlendikten sonra 6 parçaya ayrılır ve yufka haline getirilir. Yufkaların içine harç koyulduktan sonra rulo şeklinde yapılır ve yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine yumurta, yogurt ve ayçiçek yağı karışımı sürülür ve 180 derecelik fırında 20 dk pişirilir. Üzeri kızardığında servise hazır hale gelir.