



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## ELDE AÇMA KOL BÖREĞİ

Hamur Malzemesi:

Yarım litre süt  
250 gram margarin  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Yeteri miktarda tuz  
2 çorba kaşığı sirke  
Alabildiği kadar un  
İç malzemesi:  
Yarım kilo ıspanak  
1 çay kaşığı karabiber  
150 gram kıyma  
2 adet soğan  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
Yeteri miktarda tuz

Unu eleyerek ortasını açın. İçine ılatılmış süt, yumurta, sirke, tuz ve 1 çay bardağı sıvı yağ ilave edin. Yumuşak hamur haline getirin. Üstünü nemli bezle örterek dinlendirin. Soğanı iki çorba kaşığı sıvı yağla kavurun. Daha sonra kıyma ilave ederek birlikte karıştırın. Altını kapatıp soğuduktan sonra diğer tarafta güzelce yıkayıp ufak ufak doğranmış olan ıspanakları, karabiberi ve tuzu ilave edin. Soğan ve kıyma karışımına ekleyin. Dinlenen hamuru 2'ye ayırın. Mandalına büyüklüğünde parçalara bölün. Mardane ile tabak büyüklüğünde açın. Eriyen margarini hamurların üstüne dökün. Her katı ayrı tabaklara alın, jelatin ile kapatarak buzdolabında 6 saat bekletin. Beklettikten sonra her kat hamuru mardane ile tepsi büyüklüğünde açın. Kenarlarına iç malzeme koyun, çekerek rulo şeklinde katlayın. İstenilen kalınlıkta bıçak ile dilimleyin. Tepsie dizin. Üzerlerine yumurta sürerek 180 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

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