



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOL BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

1 paket baklavalık yufka

İçer için:

1 büyük soğan

200 gram kıyma

Tuz

Baharat

1 kaşık tereyağı

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Çörekotu

Bir tencerede soğan ve kıymayı kavurup pişirin. İstedığınız kalınlığa göre 2 veya 3 adet yufkayı üst üste koyun. Fırça ile erimiş tereyağını sürün. Kıymalı harçtan her yerine yayın. Rulo yapın ve tepsiye peş peşe dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin ve fırında pişirin. Küçük küçük dilimleyerek servis edin.

