



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOL BÖREĞİ

Firdevs Aydın

3.5 su bardağı böreklik un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı bitkisel sıvı yağ
150 gr. orta yağlı dana kıyması
150 gr. kuru soğan
2 yemek kaşığı bitkisel sıvı yağ
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Bir tutam maydanoz

Soğanlar soyulacak ve yemeklik doğranacak. Maydanoz ince kıyılacak. Fırın tepsisi yağlanacak. Yoğurma kabı içerisine 3.5 su bardağı un, 1 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı tuz konulacak ve ele yapışmayacak şekilde hamur yoğurulacak. Hamur ikiye bölünecek ve beze yapılacaktır. Bezeler bir kap içerisinde kapalı olarak 30 dakika bekletilecek. Tava içerisine 2 yemek kaşığı sıvı yağ konulacak ve ısıtılacaktır. Üzerine soğan ilave edilecek ve düşük ısıda diriliği gidinceye kadar kavrulacaktır. Ardından kıyma ilave edilecek ve kavrulacaktır, üzerine limon suyu, karabiber, maydanoz, tuz ilave edilecek karıştırılacak ve ocaktan alınacaktır. Tezgah üzerine az un ile birlikte beze konulacaktır. Beze oklava yardımıyla açılabilir büyüklükte yufka açılacak ve yüzeyi bitkisel sıvı yağına batırılmış fırça ile bir güzel yağlanacaktır. Ardından yufka elle ortasından parmak uçlarıyla kenarlara doğru çekştirilerek kağıt inceliğinde 7 en az 90 cm. çapında 7 büyütülecektir. Yufkanın karşılıklı kenarları orta yerde birleştirilecek ve üzeri yağlanacaktır. Yan kenarı hafif içe kıvrılacak ve üzeri yağlanacaktır. Düz kenarlardan biri üzerine iç harç boydan boya serpiştirilecek ve rulo yapılacaktır. Rulo halinde fırın tepsisine alınacak ve üzeri sıvı yağ ile yağlanacaktır. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilecektir.

