



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI KOL BÖREĞİ

3 tane yufka  
1 su bardağı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı nişasta  
2 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı sirke  
İç için:  
200 gram kıyma  
2 büyük boy soğan  
1/2 çay bardağı kuş üzümü  
1/2 çay bardağı dolma fıstığı veya çekilmiş ceviz  
Karabiber  
Tuz

Öncelikle iç malzemeleri hazırlanacak.

Çok az bir sıvı yağ da küçük doğranmış soğanları biraz kavurduktan sonra kıyma ilave edip beraber kıymalar pişene kavrulur tuz karabiber ve sıcak suda beklettiğimiz kuş üzümleri fıstıklar katılarak altı kapatılır.

Daha sonra sosu hazırlanır.

Sıvı yağ, un, nişasta ve sirke çırpılır.

Yufkanın bir tanesi düz bir zemine serilir.

Üzerine sostan sürülür.

İkiye katlanır.

Üzerine iç harçtan koyarak geniş tarafından rulo yaparak sarılır.

Diğer yufkaları da aynı işlem uygulanır.

Yağlanmış tepsiye dizilir.

Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

