



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KOL BÖREĞİ

4 adet yufka
İç harcı için:
400 gram kıyma
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
90 gram kuş üzümü
1 çay kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Sosu için:
1 su bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı zeytinyağı

İşe öncelikle böreğin iç harcını yapmakla başlayın.
Kuş üzümünü bir kase içinde sıcak suya yatırın.
Şişen üzümün suyunu süzün.
Soğanı yemeklik doğrayın.
Bir tavada yağı kızdırıp soğanları kavurmaya başlayın.
Üzerine kıymayı ekleyin.
Tuzu ve baharatları da ilave edip kıymalar güzelce piştiğinde altını kapatın.
Kuş üzümünü de ekleyip karıştırarak kenarda soğumaya bırakın.
Böreğin sosu için yumurtayı derin bir kabın içinde biraz çırpın.
İçine sütü ve zeytinyağını ekleyip karıştırın.
Yufkaların birini tezgahın üzerine serin. Hazırladığınız sosu fırça yardımıyla yufkanın her yerine sürün.
Kıymalı harcı yufkanın bir kenarına serpiştirip rulo biçiminde sarın ve sarmal şeklinde tepsiye yerleştirin.
Bütün yufkalara aynı işlemi yapın.
Zeytinyağı ve yumurta sarısını bir kasede çırpıp fırçayla böreklerin üzerine sürün.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.
Tepsiyi 20-25 dakika kadar fırında tutun. Üstü kızarıncaya börekler pişmiş demektir.



© lezzetler.com tarif no:144631 • adı:Kiymalı Kol Böreği • gönderen:nurettin • indirme tarihi:03.04.2025 - 07:05