



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI KOL BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

4 Su Bardağı Un  
1 Su Bardağı Nişasta  
1 Su Bardağı Süt  
1 Su Bardağı Sıvıyağ  
1/2 Su Bardağı Yoğurt  
1 Çay Kaşığı Karbonat  
1 Yumurta  
250 gr Margarin  
2 Çorba Kaşığı Sirke  
İçi için:  
300 gr Kıyma  
3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ  
4 Soğan

Çukur bir kaba yumurtayı kırın. Süt sıvıyağ, yoğurt, karbonat ve sirkeyi ekleyin. Unu yavaş yavaş ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Hamurun yumuşaklığını sağlamak için gerekirse biraz daha un ilave edebilirsiniz.

Hazırladığınız hamurdan 20 eşit büyüklükte hamur parçası koparın.

Üzerlerini nemli bezle örterek 20 dakika dinlenmeye bırakın.

Diğer tarafta soğanları küp şeklinde doğrayın. Tencerede yağı kızdırıp soğanları kavurun. Kıymayı ilave ederek kısık ateşte kavurun. Tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın.

Hamur bezelerini nişasta serpererek tabak büyüklüğünde açın. On hamuru aralarına nişasta serpererek üst üste yerleştirin. Ve yine nişasta serpererek merdaneyle açabildiğiniz kadar inceltin. Aynı işlemi diğer on beze için de gerçekleştirin. Açılmış iki yuvarlak hamuru ortadan ikiye kesin. Düz kenarlara uzunlamasına harç malzemesini yayın. Hamuru rulo şeklinde sarın. Diğer hamurlar için de aynı işlemi tekrarlayın. Hamur rulolarını gevşek bir şekilde yuvarlayarak tepsiye yerleştirin.

Hamurların üzerine eritilip soğutulmuş margarin dökün. Bıçakla dilimleyin.

Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede kızartın Sıcak olarak servis yapın.

[ML® İspanaklı Kol Böreği için tıklayın](#)



fotoğraf Saadet tarafından gönderildi. 04.07.2014