



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOL BÖREĞİ

3 adet yufka
200 gr. kıyma
2 adet soğan
1/2 demet maydanoz
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı yoğurt

Yağsız tavada, kıymayı suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Üzerine soğanları ve maydanozları ekleyin. Baharatları da ilave edip, harcı tekrar kavurun. Bir adet yufkayı düz bir zemine yayıp üzerine yumurta, yoğurt ve yağ karışımını sürün. Yufkayı ortadan bölüp geniş kenarına kıymalı karışımı koyup rulo şeklinde sarın. Yağlanmış tepsiye dizip pişirin.

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