



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOL BÖREĞİ

5 tane yufka
İçi için;
½ kg orta yağlı dana kıyma
1 tane havuç rendesi
2 tane orta boy soğan
Tatlı kırmızı toz biber
Karabiber
Sıvı yağ
Tuz
Sosu için;
6 kaşık yoğurt
2 kaşık elma sirkesi
5 kaşık un
1 şişe soda
1 bardak sıvı yağ
Üzeri için;
Hazırladığımız sostan yarım çay bardağı
2 yumurtanın sarısı

Önce içini hazırlama ile başlayabilirsiniz. Soğanları yemeklik doğrayın. Soğanları az yağda hafif kavurun. Üzerine rendelediğiniz havuçları ekleyin. Biraz karıştırdıktan sonra kıymayı ekleyin. Suyunu salıp tekrar çekene kadar pişirin. Daha sonra baharatlarını ekleyin. Yüksek ateşte 5 dakika daha pişirin. Daha sonra kenara alın. Bu esna da sosu hazırlayıp içinden bir çay bardağı ayırın. Yufkalarınızı teker teker tezgaha serin. Üstüne sostan bolca sürüp, ikiye katlayın. Katlanmış olan yufkanın üzerine tekrardan sostan sürüp, geniş olan kısmına harcı ilave edin. Kenarlarından içe doğru katlayıp, döndürerek sarın. İlk yufkayı tepsiye ortalayıp, etrafından döndürerek işleme devam edin. Diğer yufkaları da dışarıya doğru sarın. En son üzerine ayırdığınız sos ve iki yumurta sarısını çırpıp güzelce her tarafına bulaşacak şekilde sürün. Yarım saat kadar buzdolabında dinlendirip, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 45 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

