



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KOL BÖREĞİ

5 su bardağı un
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Tuz
1 + ¼ su bardağı su
Arası için:
100 gr. tereyağı – eritilmiş
İç harcı için:
Zeytinyağı
2 adet kuru soğan
500 gr. kıyma
4 adet orta boy rendelenmiş patates
Tuz
Karabiber, kimyon, kırmızı pulbiber

Bir tavaya zeytinyağını koyun ve ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanları ilave edip kavurun. Ardından kıymayı ilave edin ve kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber, kimyon ve pul biberi ekleyip kavurun. Rende patatesleri ilave edin iki tur çevirdikten sonra kenara alın.

Bir karıştırma kabına unu alın. Ortasını havuz şeklinde açın. Sirke, yumurta, sıvı yağ, tuz ve suyu ilave edip ilk önce çatal yardımıyla sonra elinizle kıvam alana kadar iyice yoğurun. 30 dakika dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru ortadan ikiye bölün. Böldüğünüz parçalardan sekiz eş parça, toplamda 16 eşit parça olacak şekilde bezeler elde edin. Bezeleri dörtlü gruplara ayırın. Dörtlü gruptaki her bir bezeyi tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız her hamurun üzerine tereyağı sürün, en üst katı yağlamayın. 4 adet bezeyi üst üste yerleştirip dikdörtgen olacak şekilde yeniden açın. Her beze grubunu bu şekilde hazırlayın.

Açtığınız hamurun uzun olan kısmına iç harcı yayın ve ortasına kadar rulo olacak şekilde sarın. Geldiğiniz yerden hamuru kesin. Kendi etrafında döndürüp fırın kabınıza alın.

Kestiğiniz hamurun uç kısmından iç harcı yayın rulo yapın diğer rulo yaptığınız hamurun etrafına sarın. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve hamurların etrafına sarın. Kalan tereyağını hamurların üzerine sürün. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Sıcak servis edin.



