



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATATESLİ KOL BÖREĞİ

Hamur için;
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı kabartma tozu
5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için;
200 gr eritilmiş bitkisel margarin
İç harcı için;
250 gr orta yağlı kıyma
3 adet haşlanmış orta boy patates
3 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz, karabiber

İç harcı için, soğanları soyup, zardan ufak ince ince kıyın. Sıvıyağı tavada kızdırıp, kıymayı suyunu bırakıp çekinceye kadar 3-4 dakika kavurun. Soğanı ekleyip sararınca kadar 5 dakika kavurun. Tuz, karabiberle tatlandırıp, rende patatesleri katıp karıştırın ve bir kenarda bekletin.

Yoğurt, su, sıvıyağ, tuz ve kabartma tozunu, hamur yoğurma kabına alıp, karıştırın. Unu azar azar ekleyip yoğurun. Hamuru un serpilmiş tezgaha alıp 5 dakika yoğurarak pütürsüz ve yumuşak kıvamda bir hamur hazırlayın. Üzerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika bekletin.

Hamuru 12 eşit parçaya ayırın. Bezelerden birinin üzerine un serpiştirip merdane ile yufkadan biraz kalınca açın. Üzerine eritilmiş ılık margarin sürüp ikiye katlayın. Uzun kenarına 2 çorba kaşığı kavurulmuş patatesli kıymayı yayıp yufkanın kenarlarını içe doğru katlayıp sararak rulo yapın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız rulo hamurları aralıklı olarak yerleştirin. Üzerine eritilmiş yağ sürüp çörekotunu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirip servis yapın.

