



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOL BÖREĞİ (ADANA)

Börek hamuru için:

Un

Su

Tuz

Margarin

Kıymalı iç harç:

Dana eti kıyması

Mor kuru soğan

Tuz

Kıymalı iç harç için soğanlar yemeklik şeklinde doğranır. Doğranan soğanlar bir tencerede yağsız şekilde kendi suyunu bırakıp bu suda kaynamaya başlayınca kadar kavrulur ve bu aşamada ocak kapatılır. Kavrulurken soğanın bıraktığı acı su süzülerek atılır ve kavrulmuş soğan soğumaya bırakılır. Kıyma ayrı bir kapta ek bir yağ kullanmadan kendi yağını ve suyunu bırakana kadar kavrulur. Kavrulma sırasında tuz eklenir. Kavrulmuş kıyma soğumaya bırakılır. Kavrulmuş mor soğan ve kıyma ayrı bir kapta karıştırılır.

Peynirli iç harç için tam yağlı taze beyaz peynir 5-6 saat suda bekletilir, suyu süzülerek tuzu azaltılır. Tuzu alınmış tam yağlı taze beyaz peynir ezilip ufalanır. Peynirli Adana Kol Böreğinin pişme süresi kıymalı böreğe göre 2-3 dakika daha uzundur.

Buğday unu, su ve tuz bir kap içerisinde yoğrulur. Kulak memesi kıvamında bir hamur olması gerekiyor.

Yoğurulan hamur bezeler hâline getirilir. Bezelerin üstüne bastırılarak 12-15 cm genişliğinde dairesel hamurlar yapılır. Her dairesel hamurun üzerine tüm üst yüzeyini kapatacak biçimde margarin sürülür. Yağlanan dairesel hamurlar üst üste konularak sekizli-onlu gruplanır ve ertesi gün pişirilmek üzere buzdolabında dinlendirilir.

Adana kol böreğinin püf noktası burasıdır.

İsteğe göre kıymalı veya peynirli iç harcı hazırlanır.

Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Esnaf Odası tarifine göre börek hamuru açarken eller için bir kâseye sıvıyağ koyulur. Yağ kabından el ile az miktarda yağ alınır ve tezgâh yağlanır. Başlangıçta bir adet hamur el ile bastırılarak bir miktar genişletilir.

Sonra hamurun altı üste getirilerek tekrar bastırır. Bu şekilde hamur yaklaşık 25 cm genişliğe ulaşana kadar yayılır. Sonra ahşap döner saplı merdane kullanılarak hamur yaklaşık 40 cm genişliğe ulaşana kadar açılır. El tekrar yağ kabına batırılır ve üzerine yağlı elini sürülerek hamuru yağlanır.

Daha sonra hamur el ile tezgâhtan kaldırılıp serpme şeklinde defalarca savurup tezgâha vurularak genişletilir, inceltir. Hamur zar gibi incecik bir hal alınca kadar bu işleme devam edilir.

Hamur bu hali ile yaklaşık 130 cm genişliğindedir. Açılan hamur tezgâh üzerine bir kısmı tezgâhın ön kısmından aşağı sarkacak şekilde serilir ve üzerine az miktarda el ile yağ serpilir. Serilen hamur sırası ile önce usta tarafındaki uç, sonra sol tarafındaki uç, ardından sağ tarafındaki uç, en son ustanın karşı tarafında kalan uçtan tutulur, tutulan her uç hamurun orta kısmına gelecek şekilde sırayla katlanır.

Bu katlama ile hamur kapalı zarf şeklini alır. Orta bölgesine yaklaşık 110 gr kıymalı ya da peynirli iç harç yayılır ve üstüne biraz yağ serpilir. Hamur karşı kısımdan öne doğru 3 kez 10-12 cm genişlikte olacak şekilde katlanır. Börek son halinde yaklaşık 12 cm genişliğinde ve 35 cm uzunluğunda dikdörtgen şeklini almıştır. Börek pişirme tepsisine alınır ve tüm böreklerin üst orta kısmına yine elle hafif yağ serpilir.

Kıymalı Adana kol böreği yaklaşık önceden ısıtılmış 250 derece fırında 13-14 dakika pişirilir. Pişirme sırasında böreğin alt ve üstünün kızarıp kızarmadığı kontrol edilir. Alt ve üst kızardığı zaman börek pişmiştir. Böreği sıcak servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:155829 • adı:Kol Boregi (Adana) • gönderen:kefalet • indirme tarihi:07.04.2025 - 20:23