



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOL BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

Emine Beder

3 adet yufka
1 adet soğan
250 gram yağsız kıyma
Yarım demet maydanoz
Yarım kahve fincanı kuş üzümü
Yarım kahve fincanı dolmalık fıstık
60 gram eritilmiş margarin
Yarım fincan sıvı yağ
1 yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Soğanı küçük küçük doğrayalım. Sıvı yağda fıstıkları sarartıp, soğanı ekleyelim. Soğan biraz sararınca kıymayı ilave edelim. Kıymanın rengi dönene dek. kavuralım. Tuz, karabiber, kuş üzümü ve maydanozu ekleyip bir dakika daha kavuralım. Üç yufkayı yandan keselim. Bir yarım yufka üzerine, erimiş margarin ve süt serpelim. Üzerine kıymalı içten gezdirelim. İkinci ve üçüncü yarım yufkalara da yağ ve süt serpererek, kıymalı içten serpiştirelim. Yufkaların yan kenarlarını içe doğru döndürelim. Rulo yaparak saralım. Üzerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 230 dereceli fırında kızarana dek pişirelim.

