



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ

2 adet yufka
2 adet Keskinöğlü yumurta(çırpılmış)
2 su bardağı Ravika riviera zeytinyağı
Kıymalı harç için:
1 çay bardağı Ravika riviera zeytinyağı
1 orta boy soğan(ince kıyılmış)
500 g tavuk kıyması
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Ravika riviera zeytinyağını tavada kızdırıp, soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından kıymayı katarak 15 dakika kavurun, tuzunu ve biberini serpip ateşten alın. Fırınınızı 180 dereceye getirip ısıtın. Bir kaptaki Keskinöğlü yumurtaları biraz su ya da et suyu ile çırpın. Yufkaların birini önünüze alıp, üzerine fırça ile yumurtalı et suyunu sürün. Yufkayı ikiye katlayın. Uzun kenarını önünüze alın. Biraz katma payı bırakarak harcı uzunlamasına bir hat halinde bu kenara yayın. Katlama payını harcın üzerine kapatarak rulo biçiminde sarın. Hazırladığınız böreği tepsiye yerleştirin. Öteki yufkaları da aynı biçimde hazırlayın. Tavada Ravika riviera zeytinyağını kızdırın, böreklerin üzerine gezdirin. Tepsiyi fırına sürüp, börekler kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Pişen böreği fırından alın. Parçalar ayırarak servis edin.

