



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ

3 adet soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
250 gram yağsız kıyma
3 adet orta boy sivri biber
Tuz
Karabiber
Pul biber
Yarım çorba kaşığı salça
Yarım demet maydanoz
4 adet yufka Yarım su bardağı süt
6-7 çorba kaşığı sıvıyağ (yufkalar için)
1 adet yumurta sarısı

Soğanları doğrayıp, yarım çay bardağı sıvıyağda hafifçe sarartalım ve kıymayı ekleyelim. Kıymanın rengi değişene dek kavuralım. Üzerine sivri biber, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip, 3 dakika daha kavuralım. Ardından yarım çorba kaşığı salçayı ekleyerek kavurmayı sürdürüp, ateşten alalım. Soğumaya yakın ince doğranmış maydanozu, karıştıralım ve bir kenarda bekletelim. Serilmiş 1 yufkanın üzerine sıvıyağ ve süt sürelim. İkinci yufkayı da üzerine serelim. Tekrar sıvıyağ ve süt sürelim. Yufkanın kenar kısmına soğumaya bıraktığımız soğanlı ve kıymalı malzemeyi uzun bir şekilde döşeyelim. Yufkaları rulo yaparak saralım. Rulonun iki ucunu içe doğru çevirelim ve yağlanmış fırın tepsisine alalım. Diğer iki yufkaya da aynı işlemi uygulayıp, tepsiye koyalım. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında böreği, üzeri kızarana dek pişirelim. Ilık ılık servis yapalım. Arzuya göre yufka rulolarını tepsinin ortasından başlayarak dolayip yerleştirebilirsiniz.

