



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOL BÖREĞİ

250 gr. kıyma  
6 kahve fincanı un  
1 adet soğan  
1/4 demet maydanoz  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Karabiber  
Tuz

Soğanı küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağı ile kavurun. Kıymayı, tuzu ve karabiberi ilave edip kavurmaya devam edin. İnce ince kıydığınız maydanozu ekleyin. Unu, tuz ve su ile yoğurup yumuşak bir hamur elde edin. Oklava yardımı ile 1-2 mm. kalınlığında açın. Hazırladığınız yufkanın alt kısmına malzemeyi koyarak rulo şeklinde sann. Yağladığınız fırın tepsisine hamuru kıvrarak döşeyin. 1 yemek kaşığı tereyağını eritip üzerine gezdirin. 200 derece ısınmış fırında 40 dakika pişirin.