



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ

Malzemeler (8 kişilik):

1 bardak su

1 bardak yoğurt (tabiki sūtaş)

4 çorba kaşığı margarin yada tereyağı

2 çorba kaşığı sıvı yağ

un tuz. açmak için

4 çorba kaşığı nişasta

4 çorba kaşığı un

iç harcı:

500 gram yağsız kıyma

2 çorba kaşığı margarin

2 kuru soğan

tuz karabiber

peynir ve maydanoz

üstü için:

1 yumurtanın sarısı

biraz sıvı yağ karışımı

Yapılışı

derin bir kabin içine su, yoğurt, tuzu koyup yavaş yavaş unu katarak yumuşak bir hamur elde edelim. bir kenarda kıyma ve soğan harcımızı kavurup hazırlayalım. börek tepsisini yağlayıp börekten ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp bezeler yapalım. beş tane bezeyi tabak büyüklüğünde açalım ve herbirinin arasına yağ sürelim. bezeler bitene kadar beşli grup yapalım. her beşli bezeyi nişasta kullanarak açıp büyütebildiğimiz kadar büyütelim. içine harcımızı koyup oklavaya saralım sonra içinden oklavayı çekip çıkartalım. tepsinin ortasından başlayarak yerleştirelim yufkalar bitene kadar aynı işlemi yapıp üzerine yumurta sarısı yağ karışımını sürelim ve çörek otu serpeyim. 175 C de 25 dakika pişirelim.