



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOL BÖREĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

250 gr. kıyma
kahve fincanı un
1 Su bardağı su
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
¼ demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Soğanı küp şeklinde doğrayınız.
Zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Kıymayı, tuzu ve karabiberi ilave edip kavurmaya devam ediniz.
İnce kıydığınız maydanozu ekleyiniz.
Unu, tuz ve su ile yoğurup yumuşak bir hamur elde ediniz.
Oklava yardımı ile 1-2 mm. kalınlığında açınız.
Hazırladığınız yufkanın alt kısmına malzemeyi koyarak rulo şeklinde sarınız.
Yağladığınız fırın tepsisine hamuru kıvrarak döşeyiniz.
1 yemek kaşığı tereyağını eritip üzerine fırça ile sürünüz.
200 0C ısıtmış fırında 40 dakika pişiriniz.

