



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KOL BÖREĞİ

İÇ MALZEMESİ:

500 gr. kıyma
1 orta boy soğan
1 çarlistan biber
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 kahve fincanı kuş üzümü
1/2 kahve fincanı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı tuz
biraz karabiber

50 gr. SANA

HAMUR MALZEMESİ:

500 gr. un
3 fincan un (hamur açmak için)
4 yumurta
1 çay kaşığı tuz
1/2 bardak su
100 gr. SANA

Soğanı rendeleyin. 50 gr. SANA ile hafif öldürün. Kıymayı ve fıstıkları ilave edin. Devamlı karıştırarak kıyma renk değiştirinceye kadar kavurun. İnce kıyılmış biberi kıymaya ilave edin. Tuz ve kıyılmış maydanozu, dereotunu ve üzümleri kavurun, iki dakika daha karıştırdıktan sonra ateşten indirin, soğumaya bırakın. Unu eleyin. Ortasını açarak yumurtaları kırın, 1 çay kaşığı tuzu koyun, yarım bardak su ile yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru top haline getirin ve üzerine nemli bir bez örterek 30 dakika dinlendirin. Hamuru tekrar alın ve 5 dakika sıkıca yoğurun. Tekrar 30 dakika dinlendirin, 5 dakika yoğurun ve iki eşit topa ayırın. Toplardan birini evvela merdane ile sonra oklava ile her açıta altına ve üstüne un serpeleyerek 80 cm. ebatında ince bir yufka açın. 100gr. SANA'yı eritin. Yufkanın üzerini hafif yağlayın. Bir kenarına kıymalı içi yarısını kenar boyunca yayın. Hamurun kenarını kıymanın üzerine kıvrın ve kıvrılan hamurun üzerini hafif yağlayın, tekrar kıvrın ve yağlayın. Böylelikle yufkayı büyük bir sigara böreği gibi sonuna kadar kıvrın. Kıvrılan katlar gevşek tutulsun. Diğer kalan hamuru da aynı şekilde açıp, hazırlayın. Tepsiyi yağlayın, börekleri yerleştirin, kalan yağı üzerlerine sürün. Orta hararettteki fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak veya soğuk olarak istenilen büyüklükte parçalara keserek servis yapın.

[ML® Açma Kol Böreği için tıklayın](#)