



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY AÇMA KOL BÖREĞİ

500 gr. un
3 çorba kaşığı yoğurt
2 adet yumurta
1 çay bardağı erimiş margarin
1 paket kabartma tozu
Tuz
İçi için:
Kıymalı veya peynirli börek içi malzemesi

Unu hamur tahtasına eleyip, ortasını açınız.

Açılan yere 2 yumurta ve kabartma tozu, yoğurt ve tuzu koyarak, su ilâvesiyle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Nemli bez altında 10-15 dakika dinlendiriniz.

Hamuru 4 eşit parçaya ayırıp, her parçayı yarım cm. kalınlıkta açınız. Üstlerini yağlayınız.

Kıymalı veya peynirli börek içini koyunuz. Bir uçtan başlayarak incecik sigara gibi sarınız.

Yağlanmış bir tepsiye ortadan başlayarak daire şeklinde sarınız.

Diğer parçaları aynı şekilde hazırlayıp, tepsiye dizmeye devam ediniz.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, orta ısı fırında altı ve üstü pembeleşinceye kadar kızartıp, sıcak servis yapınız.

Not: Bu böreği, kabaklı, patatesli, ıspanaklı börek içleriyle de yapabilirsiniz.

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



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.03.2024