



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI KOL BÖREĞİ

1 Adet Soğan
500 Gr. Kıyma
500 Gr. Pırasa
1/2 Demet Maydanoz
1/2 Demet Dere Otu
1 Kahve Fincanı Kuş Üzümlü
1 Kahve Fincanı Dolmalık Fıstık
1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ
6 Adet Yufka
2 Su Bardağı Süt
1/2 Paket Eritilmiş Margarin
2 Adet Yumurta Sarısı
2 Adet Milföy Hamuru

Soğanı incecik doğrayıp, sıvı yağ ile birlikte tencereye alalım. Pırasaları boyuna kesip, ince ince kıyalım. Soğanlarla pırasaları birlikte hafifçe yumuşayana kadar kavuralım. Kıymayı ve fıstıkları ilave edelim. 3-4 dakika daha kavuralım. Tuzu, karabiberi, kıyılmış maydanoz ve dereotunu, kuş üzümünü ilave ederek, 2 dakika daha kavurup ateşten alalım. Yufkayı ikiye bölerek serdikten sonra üzerine erimiş margarini sürelim. Kaşığının ucu ile azar azar süt dökelim. Üzerine hazırladığımız içten serpiştirelim ve yufkanın diğer yarısını yerleştirelim. Yağ süt karışımını sürün ve yine içte koyalım. Üçüncü yufkanın yarısına da yağın, sütünü, pırasalı içi koyduktan sonra yufkanın uzun kenarını içe doğru döndürerek kalınca rulo yapalım. Bütün yufkaları bu şekilde hazırladıktan sonra hafifçe yağlanmış tepsisine dizelim. Ruloların üzerine milföy hamurundan şeritler kesip, çapraz şeklinde süsleyelim. Yumurtanın sarısını sürelim. Önceden ısıtılmış orta hararetli fırında pişirelim.