

Kiymali Kol Boregi

Malzemeler

Hamuru icin:

3 su bardagi un

1 su bardagi su

2 yemek kasigi sirke

2 yemek kasigi siviyağ

1,5 tatli kasigi tuz

Ic harci icin:

300 gr kiyma

2 buyuk boy sogan

1 paket kus uzumu

Tuz,karabiber

Hamura surmek icin:

3 yemek kasigi tereyagi

3 yemek kasigi siviyağ

Yapilisi

Oncelikle boregin hamurunu yapin. Uzerini nemli bezle ortup yarim saat kadar dinlenmeye birakin. Bu arada ic malzemeyi hazirlayin. Soganlari kucuk kucuk dograyin. Az siviyağda oldurun. Kiymayi ilave edip biraz kavurun, kus uzumunu, tuz ve karabiberi ilave edin. Bence karabiber bu ic harcın olmazsa olmazi. Hamurlara surmek icin tereyagini eritip, siviyağla karistirin.. Hamuru 16 bezeye ayirin. Her bezeyi tatli tabagi buyuklugunde acin. Her dort hamurun arasina yağ surun. En ustteki kata surmeyin. Inceltebildiginiz kadar inceltin. Actiginiz hamuru ikiye bolun, ic malzemesini koyup rulo yapin. Tepsiye dizin. En ustte yumurta sarisi ve siviyağı cirpip surun. Onceden isittiginiz firinda kizarana kadar pisirin. Afiyet olsun.