

Kiymali Mayasiz Kol Boregi

Malzemeler

1 yumurta

Aldigi kadar un

Yarim cay bardagi zeytinyagi

Tuz

Su

Arasi Icin:

125 gr eritilmis tereyag veya margarin

1 cay bardagi sivi yag veya zeytinyagi

Ici Icin:

500 gr yagsiz dana kiymasi

1 yemek kasigi tereyag

2 tane rendelenmis patates

1 ta ne yemeklik dogranmis sogan

Tuz,karabiber

Uzeri Icin:

1 yumurta

1 fincan sivi yag

Yapilisi

Ilk olarak genis bir tavada kiyma ve sogani kavurun icine rendeledigimiz patatesi ekleyin baharatlarini koyun ve sogumasi icin bir yerde bekletin, Hamur malzemelerini genis bir kap icinde kulak memesinden biraz sert bir hamur olana kadar yogurun uzerini ıslak bir pecete ile ortun yarim saat kadar dinlendirin, Dinlenen hamuru 16 tane esit beze yapin, dortlu olarak dort gruba ayirin ilk gruptaki bezeleri pasta tabagi seklinde ayin aralarina bolca yag surun (en ust kata surmeyin)dolapta donuncaya kadar bekletin, diger gruplara ayni islemi yapin, her grup oklava ile hazir yufka buyuklugunde acararak sekillendirin yufkanin basina ic malzemesinden koyun incecik sarin yaglanmis tepsiye kol boregi seklinde sarin diger hamurlari da ayni islemi yapin ve tepsiye dolayin uzerine yumurtali yag surun 180 derecede ısıtilmis firinda kizarana kadar pisirin ve servise hazir.ellerimize saglik.