

Kol Boregi

Malzemeler

350 gram koyun kiyma

3 adet patates

1/2 kilo ispanak

3 adet soğan

1 yemek kasığı salça

3 tatlı kasığı karabiber

3 tatlı kasığı pul biber

1 çay bardağı sıvı yağ

Hamuru için:

1 paket kuru maya

1 kase yoğurt

1 adet yumurta

Aldığı kadar un

Üzeri için:

1 adet yumurta

1 kase çekirdek otu

Yapılışı

Hamur için bir kase yoğurda bir yumurta kırılır. Bir paket kuru maya suyla eritilir ve unla birlikte yoğurt ve yumurtayla buluşturulur. Harç karıştırılıp yoğurulur ve dinlendirilir. Haslanmış 3 patates soyulur ve ezilir. Yarım kilo ispanak doğranır. Üç soğan tek tek rondoda kıyılır ve bir tanesi yağda kavurulmaya başlanır. Ezilen patatesler ve 350 gram kiyma ayrı ayrı kavurulur. Kıyılan bir soğan kıymaya eklenip kavurulmaya devam edilir. Tek kavrulan soğana bir yemek kasığı salça eklenir ve üzerine kavrulan patatesler koyulur. Doğranan ispanaklar da diğer tavada kavrulan soğanla buluşturulur. Kavrulan üç ayrı içe karabiber ve pul biber serpilir. Kıymalı ve patatesli harca tuz eklenir. Kavrulan içler soğuması için ayrı ayrı kaplara alınır. Dinlenen hamurdan bezeler kesilir ve acılır. Yufkalar kıymalı, ispanaklı ve patatesli içle sarılıp tepsiye dizilir. Kırılan bir yumurta boreklerin üzerine sürülür ve çekirdek otu serpilerek fırında pisirilir. Kol boregi sunuma hazırdır...