



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## AÇMA KOL BÖREĞİ



- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Yağlamak için:
  - 4 çorba kaşığı tereyağı
  - 1 çay bardağı zeytinyağı
- İçi için:
  - 1 su bardağı ezilmiş beyaz beyir
  - 10-15 dal maydanoz
- Üzeri için:
  - 1 adet yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına su, yumurta, yumurta beyazı ve tuz konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine karbonat ve orta sertikten biraz daha sert kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri nemli bir bezle kapatılır, yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır.
- # Sonra hamur 5 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde oklavayla olabildiğince ince açılır.
- # Eritilmiş tereyağı ve sıvıyağ karıştırılır. Açılan yufkanın bütün yüzeyine sürülür.
- # Daha sonra yuvarlak kısımları uç uca gelecek şekilde sağdan ve soldan katlanır. Katlanan kuru kısım da yağlanır.
- # Üstten ve alttan katlanır. Kuru yerler yağlanır. Tekrar sağdan, soldan katlanır yağlanır. Son olarak alttan ve üstten katlanır.
- # Bütün hamurlar aynı şekilde hazırlanır. Soğuk bir ortamda ya da masanın üzerinde donması için 15 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda gene unlu zeminde mardane yardımıyla dikdörtgen açılır. Kenarına peynirli iç konur ve rulo yapılır.
- # Hazırlanan ruloların dikdörtgen tepsi boyumda olmasına dikkat edilir ve yağlanmış tepsiye yan yana konur.
- # Kalan yağa yumurta sarısı eklenir, karıştırılır, böreklerin üzerine sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 5 dakika sonra 3 parmak eninde kesilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

**Not:** Kol böreği tepsinin ortasından kenarına sararak ya da elektrik rezidansı biçiminde de yapılabilir.