

Acik Borek

Malzemeler

1 paket milfoylu hamuru
2-3 tane sosis
1-2 tane Sivri biber
1 tane domates
1 yemek kasigi konserve misir
Yag
Tuz
Kekik

Yapilisi

Bir corba kasigi sivi yagi tavaya alin. Sivri biberleri dograyip, yagda kavurmaya baslayin. Ardindan domatesleri kup kup dograyip biberler ile beraber kavurmaya devam edin. Sosisleri de kup kup dograyip onlari da domates ve biberler ile kavurun. Icine bir tutam tuz ve kekik ekleyin. Sosisler pisince tavayi ocaktan alin ve icine misiri ekleyin. Hazirladigimiz bu ici sogumaya birakin.

Milfoylu hamurlarindan bir tane alip tezgaha koyun. Ortasina icten bir miktar alip koyun. Ayri bir yerde 2 milfoylu hamurunu alin, ortasina bicak ile bir carpi atip sonra uzerine ic koydugumuz milfoylu hamurunun uzerine serin. Carpi attigimiz kanatlari geriye dogru kivin. Ayni sekilde 3 tane daha hazirlayip uzerine yumurta sarisi surup firinda pisirin.