

Acma Borek

Malzemeler

1 paket yas maya

1 su bardagi su

1 su bardagi sut

1 su bardagi siviya

3 yemek kasigi seker

1 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Uzeri icin:

150 gram tereyagi

1 yumurta sarisi

Ic harci icin:

250 gram kiyma

Yarim demet maydanoz

1 soğan

Tuz, karabiber, kekik

Yarim cay bardagi siviya

Yapilisi

Hamur icin tum malzeme karistirilip yumusak bir hamur hazirlanir. Hamur mayalandirilir.

Hamur 6 esit parcaya bolunur. Parcalar elle tatli tabagi buyuklugunde yassilastirilir.

Hamurlarin uzerlerine oda sicakliginda tereyagi parcalari konulup hamurlar ust uste

yerlestirilir. Mayalandirilir. Hamur katlari merdane ile tepsi buyuklugunde acilir. Hamur

once kare daha sonra ucgen parcalar halinde kesilir. Ic harc icin kiyma kavrulur. Yemeklik

dogranmis soğan ve yag eklenip tekrar kavrulur. Tuz, karabiber, kekik ve kiyilmis maydanoz

eklenip harmanlanir ve ocaktan alinir. Hamurlarin icine ic harctan konulup rulo seklinde

sarilip ay coregi sekli verilir. Yaglanmis firin tepsisine dizilir. Uzerlerine yumurta

sarisi surulup 180 derece firinda pisirilir.