

Alt Ust Boregi

Malzemeler

1 kg un
3 yumurta
1 su bardagi yogurt
Yarim cay bardagi zeytinyagi
2 yemek kasigi sirke
1 paket karbonat
250 gr tereyagi
Yogurmak icin 1 cay bardagi sut
Uzeri icin:
Susam ve corekotu
Ic harci icin:
400 gr kiyma
2 sogan
Yarim demet maydanoz
Tuz, karabiber
1 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Un bir kabin icine alinip ortasi acilir. Hamur icin diger malzemeler eklenip sutle yogurulur. Yumusak bir hamur yapmak icin az gelirse sut ilave edilebilir. Hamur iki esit parcaya bolunur. Hamurun disi siviyaagla nemlendirilir ve dinlenmeye birakilir. Bir tencerede 1 kasik tereyagiyla yemeklik dogranmis sogan kavurulur ve kiyma eklenip tekrar kavrulur. Tencere ocaktan alinip tuz, karabiber ve maydanoz eklenir. Hamurlardan biri ince acilip uzerine 125 gram oda sicakligindaki tereyagi surulur. Hamur rulo seklinde sarilip iki ucundan ortaya dogru yuvarlanir. Ortada bulusan iki daire ust uste yatirilir. Bu islem daha cok kat olusmasini saglar. Ikinci hamurda ayni sekilde hazirlanir. Hazirlanan hamurlardan biri tekrar acilip yaglanmis firin tepsisine serilir. Kenarda kalan kisimler kesilir. Ortasina kiymali harc yayilir. Ikinci hamur acilip kiymenin uzeri kapatilir. Hamurun uzerine zeytinyagi surulur. Bol susam ve corekotu serpilir. Onceden isitilmis 180 derece firindaustu kizarincaya kadar pisirilir.