

Alt Ust Borekgi

Malzemeler

150 gr kiyma

2 demet ispanak

1 adet sogan

1 silme cay kasigi karabiber

1 cay kasigi pul biber

Aldigi kadar un

Yapilisi

Kiyma kendi yaginda rengi donene kadar kavrulur. 1 adet sogan ve ispanaklar ince ince kiyilir. Ispanak ve sogan birlestirilir ve uzerine pulbiber, karabiber ve tuz serpilir.

Kavrulan kiyma ve ispanak harmanlanir. Hamuru icin; Unun uzerine tuz atilir ve azar azar su ile birlikte topralanana kadar yogrulur. Hamur 6 esit bezeye ayrilir. Her beze servis tabagi buyuklugunde acilir. Ilk yufka tavada biraz sivi yag gezdirilerek kizartilir.

Uzerine ispanakli kiymali ici yerlestirililip ikinci yukfa serilir ve alt ust edilip kizartma islemine devam edilir. Kalan yufkalalrda ayni sekilde aralari icle kaplanarak ust uste serildikce alt ust yapilarak kizartilir. Pisen borek ucgen dilimlere ayrilir.

Altust Boregi servise hazirdir.