

Avci Boregi

Malzemeler

Krep için :

2 su bardagi sut

1 su bardagi un

2 yumurta

1/2 cay kasigi silme tuz

Ici için :

300 gr. Kiyma

2 bas sogan

Kirmizi toz biber

Karabiber

Tuz

Toz seker

6-7 dal maydanoz

2 yemek kasigi ceviz

Kizartmak için :

2 yumurta

Bir kase galeta unu

Siviyag

Yapilisi

Yumurtalar bir kapta cirpilir ve icine sut eklenir.

Daha sonra tuz ve un da eklenerek cirpilir.

10 dakika dinlendirilir.

Teflon tava ateste isitilir.havlu kagit yardimi ile icine bir miktar yag surulur.

Krep hamurundan bir kepce dokulerek yaydirilir.

Krebin bir tarafi pisirilir ve bir tabaga alinir.

Diger tarafta kiyma kavrulur ve yemeklik dogranmis soganlar eklenir.

Kisik ateste pisen karisima karabiber,bir adet kesme seker,toz kirmizi biber,tuz eklenir.

Atesten alip soguyunca kiyilmis maydanoz ve ufalanmis ceviz ilave edilir.

Kreplerin icine 2 yemek kasigi kadar icten konup sigara boregi sarar gibi sarilir.

Cirpilmis yumurta sarisina batirilip daha sonra galeta ununa bulandiktan sonra kizgin yagda kizartilir.