

Avci Boregi

Malzemeler

Ici Icin:

1/2 kilo kiyma

1 adet orta boy sogan

karabibr ve tuz

Krepler icin:

1 adet yumurta

1/2 kilo sut

1.5- 2 su bardagi kadar un

tuz

Kizartmak icin:

siviyag

galeta unu

1 adet yumurta

Yapilisi

Ince ince dogradiginiz sogani cok az sivi yagda kavurun.

Kiymayi ekleyin, tuzu ve biberini ayarlayarak pisirin.

Kiyma ici sogurken krepleri hazirlayin.

Bunun icin, yumurtayi cirpin.

Sutu, unu ve tuzunu ilave ederek hamuru boza kivaminda hazirlayin.

Cok az yagladiginiz teflon tavada kreplerinizi pisirin.

Kreplerin kenerina soguyan kiymali harcdan 1-2 yemek kasigi kadar koyup kalin sigara boregi seklinde sarin.

Tum krepleri ayni sekilde hazirlayin.

Boreklerinizi once cirpillmis yumurtaya ardindan galeta ununa bulayarak kizgin yagda her tarafi altin sarisi rengini alana kadar kizartin.

Kizaran boreklerinizi fazla yagimi almasi icin kagit havlu serin ve servise hazir