

Basamel Soslu Pirasa Boregi

Malzemeler

3 adet yufka
2 su bardagi sut
2 corba kasigi un
2 corba kasigi margarin
1 kase rendelenmis kasar peynir
Ic malzemesi
yarim kilo pirasa
2 adet yumurta
1 demet maydanoz
1 fincan sivi yag
tuz ve karabiber

Yapilisi

Ilk olarak boregin icini hazirlayin, pirasalari temizleyip yikadiktan sonra kalinaligina gore, boyuna iki veya dort parcaya ayirin. Birer santim araliklarla kiyin. Tavayi ocaga koyup sivi yagi ekleyerek pirasalari ilave edin, ara sira karistirarak pirasalar yumsayana kadar bir guzel kavurun. Pirasalari atesten alin, yumurtalari, ince ince kiyilmis maydanozu, tuz ve karabiber ilave edin. Yufkalari ust uste serin, enine ve boyuna keserek 4 esit parcaya ayirin. Her parcanin genis tarafina pirasali icten koyun ve rulo seklinde sarin ve sonra gul sekli verin, dista kalan ucu, boregin alt tarafina sikistirarak dagilmasini onleyin. Borekleri hafifce yaglanmis tepsiye yerlestirin. Kucuk bir tavaya margarini koyup eritin, unu ilave edip hafifce rengi donene kadar karistirin. Sutu azar azar karistirarak ilave edin, koyulasana kadar karistirin, tuzunu ayarlayip atesin altini kapatın. Boreklerin ustune sosu gezdirip, kasar rendesini serpin. Onceden isitilmis orta isili firinda uzeri hafifce pembelesene dek pisirin. Firindan alip biraz soguduktan sonra afiyetle yiyin. ellerimize saglik...