

Borek Corbasi

Malzemeler

Yarim kg kuzu kusbasi

2 su bardagi nohut

3 su bardagi un

150 gram kavrulmus kiyma

2 yumurta

Tuz ve karabiber

Yarim kg suzme yogurt

Sosu icin:

1 corba kasigi tereyagi

Nane

Yapilisi

Derin bir kaba 150 gram kavrulmus kiyma, 2 yumurta, 3 bardak un, tuz ve karabiber alinip yogurulur. Yogurma islemi bittikten sonra hamurlar uzun uzun galeta seklinde yuvarlanir ve ufak ufak kesilir. Hamur parcalari onceden isitilmis 180 derece firinda firinlanir. Diger tarafta kusbasi et ile nohut bir tencerede pisirilir. Hamurlar nohut-et karisimina ilave edilip 20 dakika pisirilir. Baska bir tencerede suzme yogurt kaynatilip pisen borek corbasinin icine karistirilarak eklenir. Yag tavasinda tereyagi eritilip nane yakilir ve corbanin uzerine gezdirilir.