

Bosnak Boregi

Malzemeler

1 + 1\4 su bardagi su
4 su bardagi un
1 yemek kasigi tuz (silme)
150 gr. tereyagi (eritilmis)
1 cay bardagi sivi yag
Ispanakli borek harci
Uzerine surmek icin
1 yemek kasigi tereyagi, 1 yemek kasigi yogurt

Yapilisi

Ilik suya elenmis un ve tuzu azar azar ilave ederek yumusak bir hamur hazirlayin ve puruzsuz olana kadar yogurup yarim saat kadar dinlendirin.Hamuru 4 veya 5 parcaya bolerek yuvarlayin ve yine yarim saat kadar dinlendirin.Hamuru merdane ile yarim cm kalinliginda acararak kati-sivi yag karisimi ile her yerini yaglayin.Kenarlardan cekerek (esit sekilde) hamuru inceltmeye baslayin.Actikca yagi cekeceginden, ara sira hamuru yaglayin.Hamuru inceltip buyuttuktan sonra, kenarlarina borek harcindan yayin.Hamuru yine cekerek harcin uzerine kapatip rulo yapmaya baslayin.Tekrar cekerek ve ara sira yaglayarak hamuru inceltip ortaya dogru rulo yapmaya devam edin.

Artik cekilmeyecek kadar hamur inceldiginde, ortadan kesik atik buyuk simit halkasi gibi olan hamuru hafif cekerek uzatip, yaglanmis yuvarlak firin tepsisine ortadan baslayarak spiral seklinde yerlestirin.Tum bezeleri yani sekilde actiktan sonra hamurun ustune tereyagi yogurt karisimi surup onceden isitilmis 200 dereceli firinda alti ustu kizarana kadar pisirin. Afiyet Olsun:)