

Carsaf Boregi

Malzemeler

Hamur icin:

1.5 kg un

Tuz

Aldigi kadar ilik su

Ic harci icin:

Yarim kg kiyma

2 soğan

1 demet maydanoz

Karabiber, pul biber

Uzeri icin:

1 yumurta

Yarim kase yogurt

2 corba kasigi sivi yag

Yapilisi

Ic harci icin soğanlar yemeklik dogranip kiymayla birlikte tencereye alinip kavrulur. Kavrulan kiymaya baharatlar ve kiyilmis maydanoz eklenip ocaktan alinip sogumaya bırakilir. Hamur icin tum malzeme yogurulup kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edilir. Hamur 4 bezeye ayrilir. Bezeler yaglanmis masa uzerine alinip elle bastirilarak buyutulur. Uzerleri ortulup yarim saat dinlendirilir. Hamurlar temiz carsaf uzerine alinip eller yaga batirilarak acilir. Acilan hamurlarin icine ic harc yayilir. Ilk hamur rulo seklinde sarilip yaglanmis firin tepsisinin ortasina yerlestirilir. Diger hamurlar da acilip c harc yayilip rulo seklinde sarilir. Tepsideki hamurun etrafina yerlestirilir. Yumurta, yogurt ve sivi yag cirpilip hamurun uzerine surulur. Onceden ısıtilmis 200 derece firinda pisirilir.