

Carsaf Boregi

Malzemeler

1 Kg un,
1 tatli kasigi tuz,
1 su bardagi siviyağ,
aldigi kadar su.

ICI ICIN

: 400 Gr kiyma,
3 tane patates,
1 tane kurusogan,
1 cay bardagi siviyağ,tuz,karabiber.

UZERI ICIN

:1 Tane yumurta sarisi,
1 yemek kasigi siviyağ,
1 yemek kasigi yogurt.

ACMAK ICIN:

1 Kase siviyağ.

Yapilisi

Unun ortasina siviyağı dokun.Kenarlarına tuz ekleyin.Yavas yavas su ekleyerek kulak memesinden biraz daha sert bir hamur yogurun.30 dk dinlenmeye birakin.Siz bu arada siviyağın icinde once dogranmis soganları,ardindanda kiymayı kavurun.Cig patateslerin kabuklarını soyup rendeleyin.Kiymanın icine ilave edin.5 dk kavurun.Tuzunu ve bahartalarını ayarlayip altını kapatıp ocaktan alın.Sogumaya birakin.Dinlenen hamurdan limon buyuklugunde parçalar koparin.Yemek tabağı buyuklugunde acin.Her iki tarafında siviyağla bolca yağlayin.Butun hamuru bu sekilde hazırlayin.Yağladığınız tabak buyuklugundeki hamurları ust uste koyun.20 dk dinlendirin.Daha sonra yağladınız hamurları geniş bir ortu uzerine,yada geniş ve duz bir zemine alın.Elinizi yağlayarak hamuru kenarlarından çekerek buyutun.Iki kisiyle olursa daha kolay olur.Hamuru acarken bazı yerlerinde yırtılmalar olabilir,bu önemli degil.Actığınız hamurun tum yuzeyine kiymalı hartan koyun.Rulo seklinde sarin.Yağlanmış yuvarlak tepsinin ortasına koyun.Diger hamurlarında aynı sekilde acip,rulo yapin ve tepsideki boreğin etrafına sarin.Yumurta sarisi,yogurt ve siviyağı karistirarak boreğin uzerine surun.180 derecede kızarana kadar pisirin.

AFİYET OLSUN.