

Carsaf Boregi

Malzemeler

500 gram kiyma

4 adet patates

2 adet sogan

1 tatli kasigi karabiber

1/4 cay bardagi sivi yag

Hamuru icin:

1 bardak su

1 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Uzeri icin:

1 adet yumurta

1 cay bardagi su

1/2 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Aldigi kadar un 1 bardak su ve 1 tatli kasigi tuz koyarak hamur yogurulur ve dinlendirilir. 4 adet patates soyulup kup kup dogranir. 500 gram kiyma patateslerle bir kasede bulusturulur ve uzerine zeytinyagi dokulur. Dogranan 2 soganda uzerlerine eklenip harmanlanir. Dinlenen hamur uc bezeye bolunur. Bezeler kucuk acilip uzerine yag surulur. Kucuk acilan hamurlar sirayla once yumrukla cekistirerek sonrasinda yaglanip 2 veya 3 kisi tarafindan kenarlarindan cekistirilerek iyice acilir. Acilan yufkanin iki kenarina ic koyulup, iki taraflı yuvarlanarak sarilir. Kendi etrafında da sarilir. Ve tepsiye koyulur. Alternatif olarak acilan hamur carsafa serilir iki kenarina ic harc koyulur ve carsafın iki ucu kaldırılarak yufka yuvarlanarak sarilir. Diger yufkada ayni sekilde hazirlanip tepsideki boregin etrafına sarilir. Bir yumurta iyice cirpilip boregin uzerine surulur. Zeytinyagi ile su karistirilip hazirlanan sosta borege surulup firinda pisirilir. Carsaf boregi sunuma hazirdir.