

Ciresli Borek

Malzemeler

Hamuru için:

1/2 su bardagi sut

1/2 su bardagi yogurt

1 yemek kasigi kaymak

1 paket kuru maya

1 su bardagi sivi yag

Aldigi kadar un

Ic harci için:

1 bag cires

1 kase tulum peyniri

1 yemek kasigi kekik

1/2 yemek kasigi susam

1/2 yemek kasigi corek otu

3 cay kasigi pul biber

2 cay kasigi karabiber

Uzeri için:

1 adet yumurta sarisi

Yapilisi

: Kuru maya ilik sutte eritilir. Sivi yag, yogurt ve kaymak bir kaba dokulur. Uzerine sutte eritilen kuru maya eklenir. Aldigi kadar un koyularak hamur yogurulur. Bir bag cires otu incecik kiyilir. Dogranan cires otu tulum peyniri, kekik, susam, corek otu, karabiber ve pul biberle harmanlanir. Mayalanan hamur ikiye bolunur ve elle genisletilerek acilir. Acilan hamur tereyagi surulup un serpilten tepsiye bir tanesi acilarak yerlestirilir. Cires otlu ic harc hamurun uzerine serpilir ve uzeri ikinci acilan hamurla kapatilir, kenarlari sikistirilir. Ardindan tepsideki boregin ortasi kabarmamasi icin acilir. Bir yumurtanin sarisi boregin uzerine surulur ve firinda pisirilip dilimlenir. Ciresli borek sunuma hazirdir...