

Cullama Boregi

Malzemeler

5 su bardagi un

4 bardak su

1 tatli kasigi tuz

lc harci icin:

1 bag isirgan otu

1 cay bardagi zeytinyagi

1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Bir bag isirgan otunun yapraklari elleri yakmaması icin eldiven giyilerek ayiklanir.

Ayiklanan yapraklar birkac kez iyice yikanip suzulur. Boregimizin hamuru icin, bes su

bardagi una, 4 bardak su ve 1 tatli kasigi tuz koyulur. Civik hamur iyice cirpilirken,

isirgan otlari incecik kiyilir ve tuz ve zeytinyagi ile ovulur. Boregin pisirilecegi tepsi

yaglanir ve un serpilir. Hazirlanan civik hamur, yaglanip unlanan tepsiye dokulur. Hamurun

uzerine de tuz ve yag ile ovulan isirgan otu koyulup firinda pisirilir. Pisen borek

dilimlenir ve servis tabagina koyulur.

Cullama boregi sunuma hazirdir...