

Dizmana Boregi

Malzemeler

00 gram beyaz peynir

1 bag maydanoz

1/4 cay bardagi sivi yag

Hamuru icin:

1 su bardagi sut

1 paket yas maya

1 adet patates

1 tatli kasigi seker

2 tatli kasigi tuz

1 cay bardagi sivi yag

1 bardak su

Aldigi kadar un

Sosu icin:

200 gram kaymak

200 gram yogurt

1/4 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

1 su bardagi ilik sutte 1 paket yas maya eritilir. Haslanan bir patates rendelenir. Aldigi kadar una yas maya, rendelenen patates, 1 tatli kasigi seker, tuz, sivi yag ve su eklenerek yogurulur. Istenen kivama gelen hamur uzeri ortulup mayalanmasi icin dinlendirilir. Dinlenen hamur bezelere bolunup una bulanarak elde serit halinde acilir. 1 bag maydanoz incecik kiyilir ve 500 gram beyaz peynirle karistirilir. Hamur seritlerinin uzerine peynirli maydanozlu harc koyulup kapatilir. Firin tepsisi yaglanir. Kapatilan hamurlar dilim dilim kesilir ve uzerine bastirilarak tepsiye dizilir. Hamurun mayalanmasi icin dusuk isidaki firinda 10 dakika pisirilir. 200'er gram kaymak ve yogurt ceyrek cay bardagi sivi yag ile karistirilir. Mayalanan boregin uzeri kaymakli yogurtlu sosla kaplanarak firinda pisirilir.

Dizmana boregi sunuma hazirdir...