

Ebegumeci Boregi

Malzemeler

2 demet ebe gumeci
1 kg yufka (6 tane)
2 buyuk boy kuru sogan
5 corba kasigi siviyağ
2 cay kasigi tuz
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi pulbiber
Sos (Yufkaların arası ve üzeri için):
4 yemek kasigi yogurt
4 yemek kasigi siviyağ
1 cay bardagi su
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
Uzerine susam

Yapilisi

Once soganlari kup kup dograyip siviyağda soteleyelim.Iyice kokusu cikip rengi degisen soganlara temizledigimiz ebegumecinin sadece yapraklarini dograyip ilave edelim.Tuzunu , karabiberini ve pul biberini de ekleyip iyice suyunu cekene kadar kavuralim.Ocagi kapatip sogumasi icin bekletelim.Diger yandan yufkalardan birini alip sofraya da mutfak tezgahi uzerine serelim.Butun sos malzemelerini iyice karistirip yufkamizin uzerine bu sostan dolu dolu 3 yemek kasigi dokup her yerine firca yardimiyla surelim.Sos surdugumuz yufkanin uzerine hazirladigimiz ebegumeci harcından 3 yemek kasigi kadar alip yufkanin her yerine yayiyoruz.

Harcini da yaydiktan sonra Yufkanin sag ve sol tarafından 4 parmak genisliginde ice dogru katlayalım.Ardından yufkayı kol boregi seklinde cok sikmadan dolayalım.Yaglanmis tepsiye yerlestirelim.Bu islemleri butun yufkalar icin ayni sekilde gerceklestirelim.En son kalan sosumuzu tepsideki butun yufkaların uzerine firca yardimiyla suruyoruz ve susam serpelim.Onceden isitilmis 180 derece firinda uzeri kizarana kadar pisirelim. AFIYET OLSUN:)