

Egenin Otlu Boregi

Malzemeler

Hamuru Icin:

1 kg elenmis un

Tuz

Aldigi kadar ilik su

Ic Malzemesi:

1 demet ince kiyilmis pazi yapraklari

200 gr.kiyilmis ispanak yapraklari

2 demet kiyilmis yesil soğanin yapraklari

1 demet kiyilmis ebegomeci

1 demet kiyilmis kuzu kulagi

2-3 pirasanin yesil yapraklari

1 Buyuk kase lor peyniri

1 su bardagi zeytinyagi

Tuz,karabiber,pulbiber

Sosu Icin:

2 su bardagi sut

3-4 tane yumurta

1 su bardagi zeytinyagi

Uzeri Icin:

1 yumurta

2 yemek kasigi sulu yogurt

1 fincan zeytinyagi

Yapilisi

Otlu boregi yapmak icin butun otlari yikayin kurutun ve ince ince dograyin. icine lor , zeytinyagi, baharatlarini dokun ve karistirin.diger tarafta hamuru iyice yogurarak bir kenarda dinlendirin. dinlenen hamuru bezelere ayirin her bezeyi ince bir sekilde acin.

buyuk bir tepsiyi yaglayin yufkalari aralarina sos malzemesinden dokerek yayin.

hamuru bezeleri yari olunca ic malzemeyi yufkalarin uzerine yayin. tekrar actiginiz

yufkalari sos malzemesi dokerek yayin. en uste yumurta yogurt ve yagi cirpin ve surun. 180

derecede isitilmis firinda kizarana kadar pisirin. sicak olarak servise sunun.ellerimize

saglik