

Entekke Boregi

Malzemeler

200 gr yagli dana kiyma

Yarim demet maydanoz

1 sogan

1 cay kasigi karabiber

Hamur icin:

1 kg un

1 paket yas maya

1 cay kasigi tuz

1 cay kasigi seker

Aldigi kadar su

Kizartmak icin: Siviyağ

Yapilisi

Yas maya su, tuz ve sekerle karistirilarak acilir. Unla birlikte karistirilarak yumusak kivamli bir hamur elde edene kadar yogurulur. Mayalanmasi icin kenara alinip uzeri temiz bir bezle kapatilarak bekletilir. Ic malzemesi icin yemeklik dogranmis sogan ile kiyma kavrulur. Ince kiyilmis maydanoz, tuz ve karabiber eklenip karistirilir. Mayalanan hamurdan mandalina buyuklugunde parcalar kopartilip yuvarlak sekilde acilir. Kiyimli ic harctan icine konulup kenarlari bastirilarak kapatilir. Kizgin yagda kizartilir.