

Etli Bol Borek

Malzemeler

1 kg kuzu kusbasi
5 patates
5 havuc
1 konserve bezelye
1 kg yufka
Tuz
Kekik
Karabiber
Besamel sos için;
2 yemek kasigi tereyag
2 yemek kasigi dolusu un kavrulur.
1 yumurta
Tuz

Yapilisi

Duduklude, kusbasi eti 1 yemek kasigi tereyag ve cok az sicak su ile pisirilir.
Patatesler kup kup dogranir ve kizartilir.
Havucalar kup kup dogranip haslanir.Suzulur ve soguk suyla soklama yapilir.
Et,patates,havuc,bezelye bir kapta tuz ve baharatlari konup karistirilir.
Yufka 4'e bolunur.Kase icine otutturulur.Ic malzemesi konup katlanir.(Tek kat yufka)
Uzerine besamel sos dokulup firinlanir.
Yada uzerine sadece yag sur,yumurta sur,kasar koy.
Besamel sosun yapimi;2 yemek kasigi tereyag,2 yemek kasigi dolusu un kavrulur.Sos soguyunca icine yumurta kirilir,tuz ve karabiber eklenir.