

Galeta Unlu Kiymali Borek

Malzemeler

3 adet taze yufka

Yarim kilo kiyma

1 adet orta boy sogan

2 adet domates

3 adet yesil biber

1 tatli kasigi kirmizi pul biber

1 yemek kasigi tereyag

Yarim cay b. sivi yag

3 yemek k. yogurt

2 tatli k. tuz

Uzeri icin:

Galeta unu

2 yumurta

Kizartmak icin sivi yag

Yapilisi

Tavaya once kiymayi koyup suyunu salip tekrar cekene kadar kavuralim.

Ardindan soganlari cok ince dograyip pismeye devam eden kiymamizin icerisine koyalism ve tavanin icerisine 1 yemek kasigi tereyagini ekleyelim. Soganlar seffaf renk alana kadar kavumaya devam edelim.

Tuz ve pul biberle tatlandiralim.

Sonra biberleri dograyip ekleyelim, domateslerimizi de kup kup dograyip ilave edelim.

Domateslerde iyice eriyene kadar pisirelim ve bir kenara alalism.

Diger kenarda bir kasede 3 dort kasik yogurdu ve yarim cay bardagi sivi yagini karistiralim.

Sonra 1 adet yufkamizi tezgaha serelim ve bu karisimi firca yardimiyla yufkaya iyice surelim. 2. yufkayi da uzerine koyup ayni sekilde karisimdan surelim.

3. yufkayida uzerine koyduktan sonra once 2 ye sonra 4 de son olarak da 8 bolelim.

Boldugumuz yufkalarin icine kiymamizdan koyalism ve saralism.

Son olarak da 2 adet yumurtayi genis bir tabakta cirpalim ve sardigimiz yufkalari once yumurtaya sonra da galeta ununa batirip bir tavada sivi yag ile birlikte kizartalism.