

Gazel Boregi

Malzemeler

1 paket baklavalik yufka
150 gr dana kiyma
4 adet patates
1 adet kuru soğan
1 tutam karabiber
2 yemek kasigi tereyagi
2 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

:1 adet kuru soğan yemeklik dogranip sivi yag ile diriligini kaybedene kadar kavrulur. Kiyma ilave edilip rengi donene kadar sotelenir. Rendelenmis patates eklenir. biraz daha kavrulup 1 tutam karabiber ve tuz serpilip sogumaya birakilir. 2 yemek kasigi tereyagi, 2 yemek kasigi sivi yag ile eritilir, biraz su ile karistirilir. 4 adet baklavalik yufka aralari yaglanarak ust uste serilir. Kiymali patatesli ic yerlestilip katlanir ve ucgen dilimlere kesilir. Kalan yufkalalr da ayni sekilde hazirlanir. Borekler yaglanmis tepsiye dizilir. Uzerleri de yaglanip ortalama 180 derecede isitilmis firinda kizaranana kadar pisirilir.

Gazel Boregi servise hazirdir.