

Gul Boregi

Malzemeler

Hamuru icin;
1 kilo un
1 tatli kasigi tuz
2 yemek kasigi zeytinyagi
2 yemek kasigi yogurt
Ilik su
Ic malzemesi icin;
1 kg ispanak
Yarim kg pirasa
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
Yarim kg lor peyniri
Tuz , karabiber

Yapilisi

Unu yoguracagimiz kabin icerisine eleyelim.Yogurdu, yagi, tuzu ekleyip yumusak bir hamur elde edelim.Hamuru bezelere ayirip tepsiye dizelim.Uzerine bir poset gecirip dinlendirelim.Hamurlari teker teker ince acalim ve actigimiz yufkayi ortadan ikiye keselim.Hamuru zeytinyagi ile yaglayalim.Kestigimiz yerden degil diger ucundan hafifce katlayip ispanakli harctan koyup saralim.Gul seklinde kivirip yaglanmis tepsiye dizelim.Uzerine zeytinyagi surup 180-200 derecede pisirelim.Afiyet olsun:)