

Hazir Borek

Malzemeler

yufka

Sosu icin

2 su bardagi yogurt

1 su bardagi sivi yag

2 adet yumurta

ici icin

peynir

Yapilisi

Ilk oncelikle sosunu yapmakla basliyoruz ise yogurt sivi yag ve yumurtayi iyice cirpin.Daha sonra arzunuza gore ne harc koymak istiyorsaniz secin

Patates,patlican,peynir,kiymali nasil bir ic harc hazirlamak istiyorsaniz..

Tepsinizi alin ve yaglayin daha sonra yufkanizi serin suzerine kasik yardimi ile sosunuzdan dokun.Ic harcinizdan yufkaya surun.

Her yufkada sosla birlikte ic harci da surun.Bu islemi 4 yufka ust uste gelene kadar devam edin.En son olarak son yufkayi serin.

Uzerine sosu surun.dilerseniz corek otu, susam dokun.Onceden isitilmis 180 derecelik firinda pismeye birakiniz.

ellerimize saglik