

Hazir Yufka Boregi

Malzemeler

3 adet yufka
1/2 su bardagi sivi yag
1/2 su bardagi su
Bir miktar margarin
1 yumurta(uzeri icin)
IC MALZEME
200 gr kiyma
5 kok ispanak
1 adet kucuk sogan
Yeteri kadar tuz
3 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Ispanaklari dograyip, iki kasik sivi yagda 10-15 dakika kendi suyunu birakana kadar pisiriniz. Kiymayi kavurunuz. Sogani dograyip, 1 kasik sivi yagda kavurunuz. Uzerine kiymayi ve ispanagi ilave edip karistiriniz.

Yufkayi sivi yag-su karisimi ile iletiniz. 3-4 yerine denk gelecek sekilde margarinle yagladiktan sonra ic harci yayiniz. Rulo seklinde katladiginiz yufkayi, yaglanmis tepsiye dolayarak koyunuz. Ayni islemi diger yufkalar icinde yapiniz. Yumurtayi bir miktar su ve seker ile cirpip boregin uzerine surunuz. Boreginizi 175 derecede 25 dakika pisiriniz.