

Hazir Yufkadan Sariyer Boregi

Malzemeler

3 adet yufka

Harci icin;

1,5 su bardagi sut

4 yemek kasigi sivi yag

1 yumurta aki

Uzeri icin;

1 yumurta sarisi

Ici icin;

250 gr yagsiz kiyma

2 adet orta boy kuru sogan

2 yemek kasigi sivi yag

2 yemek kasigi kus uzumu

2 yemek kasigi cam fistigi

1 tatli kasigi toz seker

Tuz, karabiber, kirmizi biber

Yapilisi

Ici icin; kus uzumlerinin saplarini ayiklayip, bir kase icinde, uzerini gececek kadar kaynar su ekleyerek, 10 dakika bekletin. Surenin sonunda suzun.

Kiymayi, ince dogranmis soganlari, sivi yagi ve cam fistiklerini tavaniza alip, soganlar yumusayip, kiymalar renk degistirene kadar pisirin. Daha sonra suzulmus kus uzumlerini, tuzunu ve agiz tadiniza gore baharatlarini ekleyip, karistirarak pisirmeye devam edin. (Eger seviyorsaniz cok az tarcin veya yenibahar da ekleyebilirsiniz.) Pistikten sonra sogumasi icin bir kenarda bekletin.

Harc icin gerekli malzemeleri bir kasede iyice karistirin.

Yufkalardan birini tezgahınıza yayip, yarisina harctan surun. Her tarafinin irlanmasi icin harci firca ile iyice yayin. Daha sonra yufkanin diger yarisini uzerine katlayip, ona da firca ile harc surun. Kiymali icin ucte birini yarim ay seklindeki yufkaniza serpin.

Yufkanin duz kisimindan baslayarak boreginizi sikica sarin. Fotograftaki gibi kol boregi sekli verip, yaglanmis tepsinize yerlestirin.

Diger yufkalara da ayni islemi tekrarlayip, kalan harci tepsideki boreklerin uzerine gezdirin. En son olarak da yumurta sarisi surun.

Onceden 200 dereceye isittiginiz firininiza verip, uzeri kizarincaya kadar pisirin.