

Isirgan Otlu El Acmasi Borek

Malzemeler

2 demet isirgan otu
200 gr lor peyniri
1 demet pirasa
1/2 demet taze soğan
1 cay bardagi sut
2 adet yumurta
2 yemek kasigi yogurt
1 cay kasigi karabiber
3 cay bardagi zeytinyagi
Aldigi kadar un

Yapilisi

Hamuru için; 1 cay bardagi zeytinyaginin uzerine un koyulur ve 2 silme cay kasigi tuz serpilir. Zeytinyagiyla ozlestirilen una, 1 cay bardagi ilik sut dokulur, 1 adet yumurta kirilir ve hamur kulak memesi kivaminda yogrulur. Yogrulan hamur 8 bezeye ayrilir ve uzeri temiz bir bezle ortulerek dinlendirilir.

Boregin ici için; 2 demet isirgan otu ve 1 demet pirasa dogranip birlestirilir ve yaklasik 1 buçuk cay bardagi zeytinyagiyla harmanlanir. 200 gram lor peyniri, 1 cay kasigi karabiber eklenir.

Dinlenen hamurun ilk bezesi acilir, isirgan otlu pirasali icle kaplanip gul seklinde sarildikten sonra yaglanmis tepsinin ortasina yerlestirilir. Kalan 7 bezede ayni sekilde acilir, isirganli icle sarilir ve tepsiye kol boregi gibi yerlestirilir. 2 yemek kasigi yogurt, 1 yumurta ve yarim cay bardagi zeytinyagi cirpilip boregin uzerine surulur ve ortalama 180 derecedeki firinda pisirilir. Pisen borek ucgen dilimlere kesilir. Isirgan Otlu El Acmasi Borek servise hazirdir.