

Karbonatli Kitir Borek

Malzemeler

4 su bardagi un
1 cay bardagi siviya
1 cay bardagi yogurt
1 adet yumurta sarisi uzerine
2 cay kasigi karbonat
ilik su
yufkalarin aralarina surmek icin eritilmis tereyag
Ic harci icin malzemeler:
4 adet haslanmis patates
100 gr peynir
maydanoz / baharat

Yapilisi

Ilk olarak unun icerisine tuz ve karbonati ekleyin ve karistirin.Daha sonra ortasina yag, yogurt ve yumurtanin akini ekleyerek hamur elde edin.

Bu hamuru 4 esit parcaya bolun.Her bir parcayi yufka seklinde acin, uzerine eritilmis tereyagindan surup her yufkaya yaklasik 1 yemek kasigi unu eleyin.Bu boregimizin kitir olmasina saglayacak.

Yufkayi kenarlardan katlayip dikdortgen elde edin. tekrar hamuru merdaneyle inceltin.

Actiginiz dikdortgen yufkanizin icine ic harci ekleyip rulo yapin.

Esit parcalara bolup yumurtanin sarisini surerek ustunede corek otu ekleyip firina verin.