

Kayseri Usulu Tandir Boregi

Malzemeler

Hamuru Icin:

2 su bardagi su veya sut

1 yemek kasigi zeytinyagi

1 tatli kasigi tuz

1/2 paket yag maya veya 1 cay kasigi kabartma tozu

Alabildigince un

Arasi Icin:

1 paket margarin veya tereyagi

1/2 su bardagi tahin

Ici Icin:

Kavrulmus kiyma veya peynir

Uzeri Icin:

1 adet yumurta sarisi

1 yemek kasigi zeytinyagi

Susam

Yapilisi

Hamur malzemesi karistirilip, alabildigince un ilavesi ile kulak memesi kivaminda yogrulur ve hamur iki bezeye ayrilir.

Ilk hamur acilabildigi kadar ince acilip, uzerine erimis yag ve tahin karisimindan surulur.

Hamurun ortasina bir tabak koyulup, etrafi kesilir. Kenarindaki parcada 8 parcaya ayrilarak ortadaki parcanin uzerine yerlestirilir.

Altta kalan hamurun kenarla ustteki hamurlarin uzerine kapatilip, ayni sekilde hazirlanan diger hamurlarla birlikte buzdolabina kaldirilir.

Uzerine ic yayilip, icin uzerine de acilan diger hamur yerlestirilir.

Yumurta sarisi, zeytinyagi ile karistirilip, hamurun uzerine surulur ve susam serpilir.

Eger hamur mayali ise hic bekletmeden 180 C derece firinda kizarincaya kadar pisirilir ve borek hazir

ellerimize saglik