

Kirisik Borek

Malzemeler

Hamuru icin;

1 cay bardagi sut

1 cay bardagi sivi yag

2 adet yumurta

1 tatli kasigi sirke

Aldigi kadar un

Ici icin;

250 gr beyaz peynir

250 gr kasar peyniri

1/2 demet maydanoz

4 yemek kasigi tereyagi

1 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Borek hamuru icin 1'er cay bardagi sut ve siviyaagin uzerine 2 yumurta kirilir. 1 silme tatli kasigi tuz ve sirke eklenip aldigi kadar unla birlikte kulak memesi kivamina gelene kadar yogrulur.

Ici icin; 250 gr beyaz peynir ve 250 gr kasar peyniri rendelenip karistirilir. Yarim demet ince kiyilmis maydanoz ile harmanlanir.

4 yemek kasigi tereyagi 1 cay bardagi siviyaag ile birlikte eritilir. Borek ahmurunu 4 bezeye ayrilir. Ilk beze incecik acilir ve uzeri yaglanip peynirli icle kaplandiktan sonra buzulur ve katlanir. Kalan 3 beze de ayni sekilde hazirlanip yagli kagit serilmis tepsiye dizilir. Kalan yag boreklerin uzerine surulur ve 180 derecede isitilmis firinda yaklasik 20 dakika pisilir.

Kirisik Borek servise hazirdir.