

Kirma Borek

Malzemeler

KIRMA BOREK

Malzemeler:

- 1 kg lor peyniri
- 250 gr yogurt
- 4 bardak un
- 2 adet yumurta
- 1 tatli kasigi karabiber
- 1 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Hamuru icin 4 bardak un yogurma kabina alinir. Uzerine 1 tatli kasigi tuz atilip azar azar su dokulerek kulak memesi kivamina gelene kadar yogrulur. Yogrulan hamur 3 bezeye ayrilir. Her beze incecik acilip temiz bir ortunun uzerine serilir. Ici icin; 1 kilo lor peyniri 1 tatli kasigi karabiber ve 1 cay kasigi tuzla karistirilir. Tepsi yaglanir. Acilan ilk yufka lor peyniriyle kaplanip karsilikli kenarlarindan buzulur. Carsaf gibi buzulen yufka 3 parmak genisliginde dilimlenip tepsiye diziligr. Kalan 2 yufka da ayni sekilde hazirlanir. Sosu icin; 2 adet yumurta ve 250 gr yogurt cirpilip boreklerin uzerine dokulur, 1 cay bardagi sivi yag gezdirilir. Ortalama 180 derecede isitilmis firinda pisirilir.

Kirma Borek servise hazirdir.