

Kiymali Ay Boregi

Malzemeler

500 gram kiyma
1 tatli kasigi karabiber
250 gram tereyagi
1 adet yumurta
Hamuru icin:
1 su bardagi sut
1 su bardagi yogurt
1 su bardagi su
1 paket kuru maya
1/2 bardak sivi yag
1 tatli kasigi tuz
Aldigi kadar un

Yapilisi

Bir paket kuru maya bir bardak ilik sutle eritilir ve aldigi kadar unun uzerine dokulur. Uzerine sivi yag ve bir su bardagi yogurt eklenip karistirilir. Istenen kivama gelene kadar yogurulan hamur dinlendirilir. Sivi yagda kavurulan yarim kilo kiymaya karabiber ve tuz serpilip sogutulur.

Dinlenen hamur yuvarlanip bezelere bolunur ve un serpilip acilir. Eritilen tereyagi acilan yufkanin uzerine surulur. Katlanan yufkalar tekrar yaglanir ve donmasi icin dolaba koyulur. Yaglanip katlanan ve dondurulan yufka birkez daha acilir ve ucgen seklinde kesilir. Soguyan karabiberli kiyma yufka dilimlerine yerlestirilip sikistirilmadan sarilir. Hilal sekli verilip tepsiye dizilir. Bir yumurta cirpilip tepsideki boreklerin uzerine surulur ve firinda pisirilir.

Kiymali ay boregi sunuma hazirdir.