

Kiymali Borek

Malzemeler

4 adet taze yufka
2 adet yesil sivri biber veya carliston biber
1 adet kirmizi biber(kapya biber)
1 adet orta boy kuru sogan
Bir tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Siviyag
Su
Bir corba kasigi un

Yapilisi

Oncelikle kiymali harcimizi hazirlamak icin minik minik dogranmis soganimizi ve biberlerimizi kavuruyoruz. Kiymamizi ekleyip iyice kavuruyoruz. Tuzunu ve karabiberini ekleyip altini kapatiyoruz. Ince ince kiylmis maydanozumuzu ilave ediyoruz. Bir kenarda bekletiyoruz. Daha sonra yufkamizi seriyoruz. Uzerini su ve siviyag ile guzelce islatiyoruz. Daha sonra un serpiyoruz. Ikinci yufkamizi da serip uzerini su ve siviyag ile islatiyoruz. Yufkamizi 12 veya 16 parcaya bolup genis kismına kiymali harctan koyup sigara boregi seklinde sarıyoruz. Diger yufkalar icin de ayni islemi uygulayip uzerine yumurta sarisi+siviyag karisimi surup isterseniz corek otu ve susam ekip 200 derecede isitilmis firinda nar gibi kizarana kadar pisiriyoruz. AFIYET OLSUN..