

Kiymali Patatesli Bohca Borek

Malzemeler

5 adet taze yufka
200 gram tereyagi
1 yumurta
Ic harci icin
200 gram kiyma
1 buyuk patates
1 bas kuru sogan
1 tatli k. karabiber
1 tatli k. tuz

Yapilisi

Soganlari yemeklik dograyip saydamlasana kadar siviyağ ile kavurun. Kiymayi ekleyip biraktigi suyu cekince soyulup yikanmis patatesi uzerine rendeleyin. Bir sure daha kavurup tuz ve karabiberle tatlandirin. Tencerenin kapagini kapatip boylece 10 dk. kadar kisik ateste pisirin. Pisince sogumaya birakin.

Tereyagini eritin. Yufkayi tezgaha alin. Uzerini yumurta fircasiyla damlatmak suretiyle yaglayin. Karsilikli kenarlari yaglayip katlamak suretiyle bir kare elde edin. (bir kenari yaklasik 25cm, dorde kestiginizde boreginizin boyutlarini dusunup ona gore katlayin.) Bu kareyi dorde kesin. Dort kucuk kareniz olsun. Ortalarına patatesli kiymali harci koyup bohca gibi kapatın. Katladiginiz kısmi alta gelecek sekilde tepsiye yerlestirin. Tum yufkalar icin ayni islemi tekrar edin.

Uzerine yumurta sarisi surup corek otu serpin. 200 derecede onceden isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisirin. Enfes boreginiz hazır. Afiyet olsun...