

Kiymali Patatesli Carsaf Boregi

Malzemeler

Hamur malzemeleri;

5 su bardagi un

1 adet yumurta

1 yemek kasigi yogurt

1 tatli kasigi tuz

2 su bardagi su

Hamurlarin ustune surmek icin;

1/2 cay bardagi sivi yag

150 gr tereyag

Ic malzemesi;

3-4 adet haslanmis patates

300 gr dana kiyma

4 adet buyuk sogan

1/2 bag maydanoz(istege gore)

1 tatli kasigi tuz

1 cay kasigi pul biber

1 cay kasigi kimyon

1 cay kasigi karabiber

Yapilisi

Ilk olarak tum hamur malzemelerini yani un, yumurta, yogurt, tuz ve suyu bir yogurma kabinca iyice yogurup kulak memesi kivaminda bir hamur hazirlayin. Yogurdugunuz hamuru 1 saat dinlenmeye birakin.Bu sirada ic harci hazirlayin.Bunun icin soganlari kup kup dograyip yarim cay bardagi kadar sivi yagda hafifce soteleyin. Ustune kiymayi ekleyip 3-4 dk onu da soteleyip ocagin altini kapatın. Daha once hasladiginiz patatesleri ezin ve onuda kiymali harca katin. En son tuz ve baharatlari katip iyice karistirin. ve sogumaya birakin.1 saat dinlenen hamuru 5 beze olacak sekilde bolun. Her bir bezeyi 30-35 cm buyuklugunde olacak sekilde oklavayla acin ve yuvarlak bir tepsinin icine dizip ustune sivi yag , tereyag karisimindan 3-4 yemek kasigi gezdirin.Her tarafinin yaglanmasina dikkat edin. Ust uste yufkalari dizdikten sonra teker teker ilkini en alttan almak sartiyla yaglanmis yufkalari tezgaha alin.El yardimiyla hafifce cekistirerek yufkayi iyice buyutun. Hazirlamis oldugunuz harci, yufkanin uzun kenarina koyup rulo seklinde sarin. Sardiginiz yufkalari, dibini hafifce yagladiginiz firin tepsisine yerlestirin.Onceden isitilmamis 200 C 'lik firinda boregin ustü kizarana kadar pisirin.