

Kofteli Borek

Malzemeler

6 milfoy hamuru

250 Gr Kiyma

1 Adet Kuru Sogan

3 Corba Kasigi Kurutulmus Ekmek

6 Adet Milfoy Hamuru

1 Tatli kasigi Salca

1 Adet Yumurta

Kararinda Havuc, Karabiber, Kekik, Kimyon, Kirmizi Pul Biber, Tane Misir, Tuz

Yapilisi

Boregimizi hazirlarken ilk olarak ic harcindan basliyoruz. Karistirma kabina orta yagli kiymayi aliyoruz. Uzerine rendelenmis sogan, salca, tane misir, haslanmis, kup dogranmis havuc ekliyoruz. Yumurtanin akini ic harca koyuyoruz, sarisini uzerine surmek icin ayiriyoruz. Tuzunu ve baharatlarini koyup, kurutulmus ekmegi de ilave edip koftemizi yoguruyoruz. Milfoy hamurlarinin 3 tanesini yan yana uclari birbiri uzerine gelecek sekilde koyup yapistiriyoruz. Diger uc tane milfoy hamurunu da ikinci sira olacak sekilde koyup birbirlerine yapistiriyoruz. Boylece dikdortgen seklinde tek parca bir hamur elde etmis olduk. Tezgahin uzerine ve hamura un serptikten sonra enine boyuna merdane yardimiyla hamuru buyutuyoruz. Hazirladigimiz kofteli harci hamurun uzun kenarina kalin rulo seklinde yerlestiriyoruz. Hamurun ucunu koftenin uzerine kapatip rulo seklinde sariyoruz. Yaglanmis firin tepsisinin ortasina koyup ek yerini alta getiriyoruz. Ayirmis oldugumuz yumurta sarisini uzerine fircayla surdukten sonra parmak kalinliginda hamura cizikler atiyoruz. Onceden isitilmis 170 derecelik firinda milfoy hamuru nar gibi kizarana kadar pisiriyoruz.