

Kolay Acemi Arnavut Boregi

Malzemeler

2 büyük kase un

tuz

Biraz sirke

1 paket istediginiz bir margarin

1 su bardagi sivi yag

Ici Icin:

500 gr ispanak veya pirasa(yikanmis temizlenmis ve ince bir sekilde dogranmis)

3 yemek kasigi yogurt

Baharat(karabiber, pul biber)

Tuz

3-4 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Margarinin 4/1 ni ayirin ve eritin, icine sivi yagini eklein, bir kenarda bekletin.

Ispanaklari yogurt,yag,tuz ve baharatlarla iyice karistirin bir kenarda onuda bekletin.

Unu buyukce bir kapta tuz,sirke su ilave ederek guzelce yogurun, kulak memesi yumusakliginda bir hamur haline gelene kadar yogurun, biraz hamuru dinlendirin, hamurdan 24 parca beze (yumak) yapin, bezeleri ikiye ayirin, (yani 12 beze alt icin, 12 beze ust icin) ayirdigimiz 12 parca bezeyi tek tek tabak buyuklugunde acin, her parcanin arasina bolca yag karisimindan surun, 12 parca acilan hamurlari ust uste koyun, butun hamuru tepsinizin buyuklugunde acin ve tepsinize yayın, arasina hazirladiginiz ispanakli harci yayın, diger 12 parca bezeyi ayni sekilde yaglayin acin, tepsideki harcin uzerine yayın,kenarlardan tasarsa guzelce ic tarafa kivirin, uzerine kalan kati yagi bolca yag surun 180 derecede uzeri kizarana kadar pisirin.acemi arnavut boregimiz hazır.ellerimize saglik