

Konken Boregi

Malzemeler

2 yumurta (1 yumurta sarisi uzerine ayrilacak.)
1 kahve fincani yogurt
1 kahve fincani siviyağ
1/2 paket margarin
1 kucuk paket margarin kadar beyaz peynir
1 kahve kasigi kabartma tozu
Tuz (cok az)
Aldigi kadar un
Susam veya corekotu

Yapilisi

Yogurt, yumurta, zeytinyağ, margarin, kabartma tozu, peynir ve tuz'u guzelce karistiralim.
Aldigi kadar elenmis un konup orta yumusaklikta bir hamur elde edelim.
Uc parcaya ayrilip uzeri ortulu olarak hamurumuzu 10 dakika dinlendirelim
Her parca 2-3 mm inceliginde acilip 8 parcaya bolunur.(Hepsi 24 parca.)
Genis kenardan baslayip sarilarak sivri kisim uste gelecek sekilde tepsiye yerlestirelim
Uzerine biraz sut ve zeytin yağ ile karistirilmis yumurta sarisi surulup susam corekotu serpelim
Orta hararetli firinda pisirelim ve boregimiz hazir
ellerimize saglik ;)