

Koy Boregi

Malzemeler

500 gram dana kusbasi

3 adet yumurta

2 adet sogan

1 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi pul biber

3 kasik tereyagi

1/2 cay bardagi zeytinyagi

Hamuru icin:

3 1/2 bardak un

1 kasik tuz

3 bardak su

Uzeri icin:

1 adet yumurta

1 kasik yogurt

Yapilisi

Uc bucuk bardak una tuz ve su eklenerek istenen kivama gelene kadar yogurmaya baslanir. Sivi yag koyulan tavada yarin kilo kusbasi kavurulur. Yemeklik dogranan iki sogan suyunu ceken kavrulan etlere eklenir ve kavurulmaya devam edilir. 3 yumurta kirilip cirpilir uzerine birer tatli kasigi kara ve pul biber serpilir. Baharatlarla cirpilan yumurta kavrulan sogan ve etlere eklenerek pisirilip sogutulur. Dinlenen hamur, bezelere bolunup unlanip yuvarlanir ve acilmaya baslanir. Acilan yufkalar tavada pisirilir. Bir tencerede tereyag eritilip uzerine sivi yag dokulur, hamurlarin batirilacagi suya da tuz serpilir. Pisirilen yufkalar suya batirilip tepsiye dizilir, uzerine eritilen tereyagi surulur. Ayni sekilde yufkalar hazirlanip ust uste dizilir ve kusbasili ic harc koyulur. Suya batirilan yufkalar harcın uzerine serilir. Diger yuflalara da ayni islem uygulanir. 1 yumurta kirilir, 1 kasik yogurt ve erimis tereyagi koyularak cirpilir ve boregin uzerine surulur. Hazirlanan borek onceden isitilan firinda pisirilir. Koy boregi sunuma hazirdir...