

## Kulah Boregi

### Malzemeler

5 adet yufka  
500 gram dana kiyma  
4 su bardagi mercimek  
3 adet sogan  
3 adet sivri biber  
1 adet yumurta  
6 yemek kasigi tereyagi  
1/2 cay bardagi sivi yag  
2 tatli kasigi karabiber

### Yapilisi

Dort yemek kasigi tereyagi eritilir ve sogutulur. 500 gram kiyma az su ile pisirilir ve uzerine bir yemek kasigi tereyag koyularak kavurulur. Kavrulan kiymaya biraz da sivi yag ve dogranan uc sogan eklenir. Incecik kiyilan sivri biberler sogan ve kiymayla bulusturulup kavurulur. Malzemelere dort su bardagi mercimek eklenir ve uzerine iki tatli kasigi karabiber serpilir. Acilan yufkanin uzerine tereyag surulerek ust uste dizilir. Her kati yaglanan yufkalar sekiz esit parcaya kesilir. Yufkalarin uzerine ic harcimiz koyularak uclari kapatilmadan kalinca sarilir ve verev kesilir. Borekler tepsiye dizilir. Boreklerin uzerinetereyag eritilen tavaya kirilip cirpilan bir yumurta surulup firinda pisirilir.

Kulah boregi sunuma hazirdir...