

Kurt Boregi

Malzemeler

1 paket kabartma tozu

1 cay b. aycicegi yagi

1 cay b. yogurt

2 yumurta

4.5 su b.un

200 gram sade yag

Tuz

Yapilisi

Unu eleyip cukur bir kaseye alin. Ortasini havuz seklinde acip kabartma tozu, aycicegi yagi, yogurt, tuz ve yumurtayi ekleyip yogurun (gerekirse aycicegi yagi ilavesi yapabilirsiniz). Hamuru 20 esit bezeye ayirin. Bezeleri pasta tabagi buyuklugunde acip aralarina oda isticinda yumusatilmis sade yag surerek ust uste dizin. Bezelerin hepsini oklavayla yuvarlak bir tepsi buyuklugunde acin. uzerine yine sade yag surup rulo sekline sarin. Ruloyu uc parcaya kesip buzdolabinda 1 saat dinlendirin. Rulolarin kesik kismilarindan bastirip hamurlara yassi sekil verin. Tepsi buyuklugunde acip aralarina sade yag surerek tepsiye dizin. ustteki yufkanin uzerine sade yag surup onceden isticilmis 180 derece firinda kizarana kadar pisirin. Kucuk dikdortgen parcalar seklinde dilimleyin. Uzerine pudra sekeri serpip servis yapin.