

Lahmacun Boregi

Malzemeler

2 adet boreklik yufka
1 bas sogan (kucuk boy), rendelenmis
250 gr. kiyma
2 adet domates, kucuk kucuk dogranmis
2 adet carliston biber, dogranmis
1 tutam maydanoz, ince ince kiyilmis
1 tatli kasigi karabiber
1 tatli kasigi tuz
1 tatli kasigi kirmizi pulbiber
1 tatli kasigi domates salcasi
uzerine;
1 yumurtanin sarisi

Yapilisi

Ilk olarak kiymaya rendelenmis sogan, dogranmis domates ve biber, ince bir sekilde kiyilmis maydanoz, tuz, karabiber, kirmizi pulbiber ve salca eklenip iyice karistirilir. Yufkalar duz bir zemine ust uste serilir. Once (+) sonra (X) seklinde kesilerek her bir yufkadan 8 esit ucgen parca elde edilir. (Toplamda 16 adet ucgen) Her bir ucgenin genis kismina kiymali harctan bolca (1,5 yemek kasigi) yerlestirilip sigara boregi gibi sarilir. Boreklerin uc kisimlari suyla ıslatilip yapistirilir. Yagli kagit serilmis tepsiye dizilip uzerlerine yumurta sarisi surulur. Boreklerin ortasina bicak yardimiyla bir cizgi yapilir ve karniyarik gorunumu verilir. Orta isili firinda uzeri kizarincaya kadar pisirilir ve servis tabagina alarak sunulur. ellerimize saglik