

Lokma

Malzemeler

5 su bardagi un

1,5 su bardagi su

150 gr. tereyagi

4-5 kasik zeytinyagi

Tuz

Patatesli ic malzeme;

4 tanepatates

1 tane kuru sogan

2 kasik tereyagi veya 1 cay bardagindan biraz az sivi yag

Karabiber

Tuz

Peynirli ic malzeme;

100-150 gr. beyaz peynir

Yapilisi

Uygun bir kaba unu alarak once tuz ilave edin. Yavas yavas su ilave ederek kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edilir. Hamuru uc bezeye ayirip uzerini nemli bir bezle ortun, dinlenmesi icin 1 saat kadar bekletin.

Ic malzeme icin, patatesleri haslayin. Kabuklarini soyun ve bir catal yardimiyla ezin.

Bir tavada tereyagi eritin. Bir kasik sivi yag ekleyin. Incecik dogranmis soganlari pembelesinceye kadar iyice kavurun. Patatesleri ve karabiberi de ekleyerek 2-3 dakika daha kavurun.

Borekleri yaglamak icin tereyagini eritin ve sivi yagi da ekleyin.

Bezelerden birini tezgaha ya da acma tahtasina alin. Bir oklava ya da merdane yardimiyla yemek tabagi buyuklugunde acin. Tavada eritmis oldugunuz yagdan actiginiz hamura surerek bu sefer elinizle hamuru hazir yufka inceliginde ve buyuklugunde acmaya calisin. Hamuru acarken ara sira tavadaki yagdan ilave etmeniz gerekebilir.

Actiginiz yufkaya erittiginiz tereyagindan surun. Yufkanin bir tarafina patatesli harctan

kalinca serit seklinde yayın. Yufkayi rulo seklinde sarin. Elinizle cekerek bir miktar

uzatin. Cevizden az buyuk parcalar keserek elinizde hafifce yuvarlayin. (Bu arada ic

harctan bazen tasabilir bu onemli degil.) Yaglanmis firin tepsisine yan yana dizin ve iki

bezeyi de ayni sekilde hazirlayin. (Dilerseniz icine peynir de koyabilirsiniz.) Tavada

kalan yagdan, lokma boreklerin uzerine surerek onceden isitilmis 180 dereceli firindaustu

kizarana kadar pisirin. Firinda cok birakip kurutmamaya dikkat edin.AFIYET OLSUN:)