

Mayali Acma Borek

Malzemeler

Hamuru için:

1 kilo un

Yarım paket yas maya (20 gr.)

2 cay kasigi tuz

2 corba kasigi sivi yag

Aldigi kadar su

Ic malzemesi için:

4 tane haslanmis patates

1 tane kuru sogan

2 cay kasigi tuz

1 cay kasigi karabiber

2 cay kasigi pul biber

2 corba kasigi sivi yag

Diger malzemeler:

1 su bardagi un

1 su bardagi erimis tereyagi

1 su bardagi sivi yag

Yapilisi

Patatesleri ezip icine ince ince dogranmis sogani, tuzu, baharatlari ve yagi koyup karistiralim. Tereyagini ve sivi yagi bir kasede karistiralim. Hamur yogurma kabina unu koyup ortasini havuz gibi acalim. Havuzun icine mayayi, tuzu, sivi yagi ve azar azar suyu koyup ele yapismayan orta sertlikte bir hamur yoguralim. Hamuru bekletmeden 14 bezeye bolelim. Bezeleri biraz unlayip merdane yardimi ile tatli tabagi buyuklugunde acalim. Aralarini yaglayip 7 tanesini ust uste koyayim. Merdaneyle acip inceletelim. Buyuk boy firin tepsisine actigimiz bu hamuru yayayim. Uzerine harci doseyelim. Kalan hamurlari da ayni sekilde yaglayip ust uste koyup acalim. Patatesli harcin uzerini kaplayayim. Boregimizin ustune kalan yagi surup dilimleyip bekletmeden ısıtılmış 200 derece firinda pisirelim. boregimiz hazır