

Midye Boregi

Malzemeler

250 gr kuzu kiyma
6 kucuk boy patates
1 cay kasigi pulbiber
1 cay kasigi karabiber
1 paket margarin
Hamuru icin;
1 su bardagi yogurt
1 su bardagi sut
1 su bardagi zeytinyagi
1 yumurta
1 tatli kasigi yas maya
1 tatli kasigi tuz
Aldigi kadar un

Yapilisi

Yogurma kabina 1'er su bardagi sut, zeytinyagi ve yogurt konulur. 1 yumurta kirilir.1 tatli kasigi yas maya eklenir. 1 cay kasigi tuz serpilip azar azar un eklenerek yogrulur. Ele yapismayan kivama gelen hamur borek ici kavrulana kadar uzeri ortulerek dinlendirilir. 250 gr. kuzu kiyma yagsiz tavada suyunu cekene kadar kavrulur. Ondecen haslanmis 6 kucuk boy patates rendelenir. Kiyma rendelenen patateslerle karistirilip 1'er cay kasigi pul biber ve karabiberle lezzetlendirilir. Ayri bir tavada 1 paket margarin eritilir. Mayalanan hamur 6 esit bezeye ayrilir. Ilk beze servis tabagi buyuklugunde acilip uzerine eritilmis margarin surulur. Ikinci beze de acilip uzerine serilir ve yaglanir. Ucuncu beze de acilip yaglanir ve aralari yagli 3 kat hamur elde edilir. Sarilip dolapta yagi donana kadar dinlendirilir. Kalan 3 beze de ayni sekilde acilip aralari yaglanip sarilir ve donmaya birakilir, dolaptaki onceden hazirlanan hamur alinir. Hamur 2 parmak kalinliginda dilimlenir. Her dilim cay tabagi buyuklugunde acilir. Ortasina kiymali patatesli ic yerlestirilip yarim ay seklinde kapatilir. Yaglanmis tepsiye dizilir. Dolapta donmaya birakilan hamur da bu sekilde dilimlenip, ic yerlestirilip kapatilir ve tepsiye alinir. Boreklerin uzeri kalan margarinle yaglanir. Onceden 250 drecede isitilmis firinda pisirilir. Midye Boregi servise hazirdir.