

Midye Borek

Malzemeler

1 kg yufka

350 gram kiyma

Yarım demet maydanoz

1 soğan

Tuz, karabiber

300 gram tereyağı

2 corba kasığı sıvıyağı

1 corba kasığı su

1 yumurta sarısı

Üzeri için: Corek otu

Yapılışı

Yemeklik doğranmış soğan ve kiyma kavrulur. Baharatlar eklendikten sonra karıştırılıp sogumaya bırakılırken içine kıyılmış maydanoz eklenir. Diğer tarafta tereyağı eritilip içine 1 çay bardağı su eklenir. Duş bir zeminde yufka açılıp tereyağlı su yufkanın her tarafına sürülür. Yufka 4 eşit parçaya bölünür. Yufkanın sivri ucundan işaret parmağıyla hızlı bir şekilde aşağıya doğru yufka toplanır. Açıkta kalan iki uc birleştirilip arasına harc koyulur. İki uc içe doğru sarılıp tepsiye alınır. Butun yufkalar aynı şekilde yapılarak üstüne yumurta sarısı ve corek otu serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana pısrılır.