

Nisastali Borek

Malzemeler

1 su bardagi yogurt (suyu varsa suyunuda koyun)

1 yumurta

2 paket kabartma tozu

1 tatli kasigi tuz

Yarim cay bardagi sivi yag

Aldigi kadar un

ici icin:

Peynir ve maydanoz

Arasi icin:

Yarim paket eritilmis margarin

Yarim cay bardagi sivi yag

Bezeleri acmak icin:

Nisasta

Yapilisi

Ilk olarak hamur iyice yogrulur.Hamur 10 bezeye ayrilir.Nisasta yardimi ile tabak buyuklugunde acilir bir kenarda bekletilir.Daha sonra tekrar aralara nisasta koyup 2?li olarak tepsi buyuklugunde tekrar acilir ve aralara yag dokulur. Tekrar 2?li ve sonra 1 adet acip 5 bezeyi tamamladigimizda ic harci koyup ayni sekilde boregin diger bes bezesini de tamamlayip bitiriyoruz ve 1-2 saat buzdolabinda bekletilir.Buzdolabindan cikarttigimiz boregi istediginiz sekilde kesip uzerine 1 yemek kasigi yogurdu surup 180 derecedeustu kizarana kadar pisirilir.Afiyet olsun:)