

Orgu Borek

Malzemeler

Hamuru için:

5 su bardagi un

1 yumurta aki (sarisi uzerine)

Yarim paket yas maya

1 cay bardagi sut

1 cay bardagi yogurt

1 cay bardagi sivi yag

1 corba kasigi sirke

Ici için;

1 tane kuru sogan

2 tane yesil biber

1 tane kirmizi biber

Siviyag

Tuz

Pulbiber

Karabiber

1 kase lor peyniri

Uzeri için:

Yumurta sarisi

Istege gore corek otu,susam

Yapilisi

Ilk olarak ic harci icin sogani ve biberleri ince ince dograyip siviyagda hafif kavurun.Daha sonra ocaktan alip tuz karabiber ve pulbiber eklenmis peynire ekleyin ve karistirin.

Hamuru icin unun ortasini havuz gibi actiktan sonra yumurta akini, sutu, yogurdu, mayayi, yagi ve sirkeyi ekleyip yogurun.Kulak memesi kivaminda bir hamur olmasi gerekiyor.Hamurunuzu yarim saat kadar dinlendirin. Daha sonra hamuru iki esit parcaya ayirin ve bir merdane yardimiyla oval sekilde acin. Bunu yapmadan once hamur acacaginiz yere yagli kagit sererseniz boregi tepsiye aktarmaniz da kolaylasacaktır.

Hamurun bir parcasini alin ve duz bir zeminde Her iki tarafindan da birer santim araliklarla kesikler atin. Ortasina ic malzemeyi koyun ve kesik hamur parcalarini harcın uzerine orgu biciminde kapatın. Kalan hamuru da ayni sekilde hazirlayin.Cirpilmis yumurta sarisi surup onceden isitilmis firinda 170 derecede uzeri kizarana kadar pisirin. 20 dakika kadar dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapin.Afiyet olsun