

Pasa Boregi

Malzemeler

500 gr dana kiyma
2 bardak et suyu
2 paket dolmalik fistic
1/2 demet maydanoz
1 adet sogan
1 adet yumurta
1 yemek kasigi zeytinyagi
1 tutam karabiber
Yogurt
Aldigi kadar un

Yapilisi

Borek hamuru icin; unun uzerine 1 yumurta kirilip 1 yemek kasigi zeytinyagi dokulur ve 1 tutam tuz atilip azar azar su eklenerek toparlanana kadar yogrulup yaklasik 15 dakika dinlenmeye birakilir. Ici icin kiyma kendi yaginda suyunu cekene kadar kavrulur. 1 adet sogan ve yarim demet maydanoz kucuk kucuk dogranir. Suyunu ceken kiymaya sivi yag dokulur ve soganlar eklenip sotelemeye devam edilir. Soganlar diriligini kaybedince dolmalik fisticlar eklenir. Biraz cevrilip 1 tutam karabiber serpildikten sonra ocaktan alinir ve sogumaya birakilir. Dinlenen hamur limon buyuklugunde bezelere ayrilir ve servis tabagi buyuklugunde acilip kizgin yagda kizartilir. Kizarmis yuflararin uzerine et suyu dokulur ve aralarina kiymali ic dosenerek firin tepsisine yerlestirilir. Borek et suyu ve kiymali iciyle ozlesmesi icin 180-200 derecedeki firina verilir. Firindan cikan boregin uzerine yogurt dokulur ve maydanoz yapraklari ile suslenir.

Pasa Boregi servise hazirdir.