

Patatesli Buzgulu Borek

Malzemeler

Hamuru Icin:

Yarim Cay B. Sut

Yarim Cay B. Su

Yarim Cay B. Siviyađ

1 Yumurta

2 Corba K. Yumusak Margarin

2 Corba K. Yogurt

1 Cay K. Karbonat

1 Cay K. Tuz

Alabildigi Kadar Soke Un

Ic Harci Icin:

2 Sogan

6 Kucuk Patates

1 Corba K.Domates Salcasi

1 Tatli K. Biber Salcasi

1 Tutam Maydanoz

Siviyađ

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Ic harci icin; tavaya sivi yagi koyalim. Soganlari dograyip yagda kavurun. Haslanmis patatesleri kup seklinde dograyin. Tavaya ilave edin. Salcalari, tuzunu ve biberini de atip karistirin.

Altini kapattiktan sonra dogranmis maydanozu ekleyin ve karistirin. Hamurunu hazirlamak icin; yumurtayi kirin ve beyazini hamura, sarisini uzerine ayirin. Sutu, siviyađi, yumurta beyazini ve suyu karistirma kabina dokun. Cirptikten sonra yogurdu, yumusak margarin ekleyip karistirin. Tuzu, karbonati ve unu da ekleyip karistirin. Kulak memesi kivaminda bir hamur elde edecegiz ve sonra kucuk bezeler koparip unlayarak acin.

Actiginiz bezelerin ortasina harctan koyun. Iki kenarindan buzerek, ortada uclarini birlestirin. Yaglanmis tepsiye dizin. Tepside mayalanmaya birakin. Uzerlerine yumurta sarisi surun. Onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisirin ve boreklerimiz hazır ellerimize saglik