

Pirasali Cin Boregi

Malzemeler

6 YUFKA

150-200 GR KIYMA

1 ADET ORTA BOY SOGAN

2 ADET HAVUC

6-7 ADET PIRASA

KARABIBER

TUZ

2 YUMURTA AKI

YARIM SU BARDAGI SIVIYAG

GALETA UNU

2 SU BARDAGI SUT

Yapilisi

ONCELIKLE IC MALZEMESI HAZIRLANIR. TENCEREYE BIRAZ SIVI YAG KONUR. 1 SOGAN HAFIFCE KAVRULUR. UZERINE KIYMA EKLENIR ODA BIRAZ KAVRULUR. UZERINE HAVUC EKLENIR. BIRAZ PISIRILIR. SOGANIN RENDESİ VE INCE INCE DOGRANMIS PIRASA (YAPRAKLARI HARIC) EKLENIR BIRAZ PISIRILIR. KARABIBER EKLEYEREK IC MALZEME HAZIRLANMIS OLUR. 2 YUMURTA AKI VE YARIM SU BARDAGI SIVIYAG CIRPILIR. 1 YUFKA SERILIR. UZERINE FIRCA YARDIMIYLA CIRPTIGIMIZ MALZEME SURULUR. YUFKA UZERINE KONUR VE YUFKALARIN BUYUKLUGUNE GORE UCGEN OLACAK SEKILDE 8 TANE KESILIR. BIR KISIM KESIMLERIN BIR BUCUK BOLUNUR. GENIS KISMINA IC MALZEME KONUR SIGARA BOREGI GIBI SARILIR. AYNI ISLEM DİĞER KISIMLARDA YAPILIR. YUFKALARDA DA YAPILIR. SONRA GENIS BİR KABA SUT DOKULUR AYRI BİR TABAGA DE GALETA UNU EKLENIR. GALETA UNUNA BULANIR HAFIF YAGLAZ. 200* DERECELİK FIRINDA PISIRILIR VE BOREGİMİZ HAZIR OLUR. AFİYET OLSUN