

Pratik Carsaf Boregi

Malzemeler

20 kat baklava yufkasi

125 gr. tereyag

Ic malzemesi:

300 gr. kiyma

2 adet kuru sogan

bir tutam maydonoz

Tuz, karabiber, kekik

Yapilisi

Oncelikle ic malzemesi icin; soganlar yemeklik dogranip az sivi yagda kavrulur ve kiymasi eklenip kavurmaya devam edilir.Kiymalar suyunu cektikten sonra ince kiyilmis maydonozlar ile tuzu, karabiber, kekigi eklenip harmanlanir ve ocaktan alinip sogumaya birakilir. Tereyagi eritilip sogutulur ve yufkadan iki kat alinip uzerine tereyag gezdirilir.Kiymali icten iki kasik serilip oklava ile rulo haline getirilip buzdurulerek oklavadan cikartilir ve yuvarlak form vererek tepsiye dosenir.. Yufkalar ve ic malzeme bitene kadar ayni islem tekrarlanip en son boregin uzerine sivi yag-tereyag karisimi gezdirilip onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisirilip, dilimlenerek servis edilir..