

Sini Boregi

Malzemeler

1 1/2 kg ispanak
1/2 kg cokelek
3 demet dereotu
2 demet maydanoz
1 demet taze sogan
1 su bardagi zeytinyagi
Aldigi kadar un
Ev yapimi Cokelek icin;
3 kg kaymaksiz yogurt
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Hamuru icin unun uzerine 1 cay kasigi tuz atilir ve azar azar su dokulerek kulak memesi kivaminda yogrulur. Yogrulan hamur uzeri ortulup dinlenmeye birakilir. Ic harci icin, ispanak, maydanoz, dereotu, taze sogan kucuk kucuk kiyilir. 1 su bardagi zeytinyagi ve 2 cay kasigi tuzla karistirilir. Yarim kilo cokelek katilir.

Ev yapimi cokelek icin 3 kg kaymaksiz yogurt tencereye alinir. 1 cay kasigi tuz atilip kaynatilir. Suyunu salip parca parca olunca ocaktan alinir ve tulbente dokulup suzultur ve 1-2 gun dinlendirilir. Cokelek hazirdir.

Dinlenen hamur 5 adet bezeye ayrilir. Ilk beze incecik acilip yaglanmis tepsiye kenarlari disa sarkacak sekilde serilir. Ikinci beze de acilip ilk yufkanin uzerine serilir. Iki kat yufkanin uzerine taze otlu ic harcin yarisi yerlestirilir. 3. Beze de acilip tepsiye serilir. Otlular harcin kalani dokulur. 4 . beze acilir tepsiye serilir ve sivi yag gezdirilir. Son hamur da acilip serilir. Yufkalarin kenarlari tepsinin icine alinir. Borek ocqkta ve ya odun atesinde cevrilip ters yuz edilerek pisirilir. Sini Boregi servise hazirdir.