

Soganli Arnavut Boregi

Malzemeler

1 kg un
1 adet eritilmis margarinden
1 tatli kasigi tuz
3 yemek kasigi sivi yag
Ici icin;
6 adet sogan
3 adet domates
2 adet sivri biber

Yapilisi

Ic malzemesi icin yemeklik dogranmis sogan ve biberler kavurularak uzerine kup kup kesilmis domatesler ilave edilir. Domatesler suyunu cektiginde icine tuzu da katilarak atesten indirilir. Ilk olarak unu derin bir kaba eleyip ortasini havuz gibi acin. Icinde tuzu ve sivi yagi ekleyip ilik suyla kulak memesi yumusakliginda bir hamur tutun. Hamur kivamini aldiktan sonra iki parcaya ayirin. Bu parcalarin biri boregin alt kismini biride ust kismini olusturacak. Ilk olarak alt hamuru hazirlayin. Bunun icin ikiye boldugunuz hamurunun birini 6 esit parcaya bolup kucuk bezeler olusturun. Diger ust hamur icin de diger bezeyi 6ya bolun. Bu boregin alti icin gerekli 6 hamuru teker teker acin. Cok buyuk acmaniza gerek yok. Ilkini actiktan sonra eritilmis margarikle biraz yaglayin. Sonra ikinci bezenizi de ayni boyutlarda acip uzerine koyun. Uzerini yine yaglayin. Bu sekilde 6 hamuru ust uste koyun. Dikkat en ustte kalan hamurunuzu yaglamayin. 6 hamuru ust uste koyduktan sonra oklavayla dikkatlice acip tepsinin altina yerlestirin. Tepsiden biraz daha buyuk acmaya gayret edin. Diger tuttugunuz hamura da ayni islem uygulanir. Bu biraz daha buyuk acilmalidir. Hazirlanan ici ilk hamurun uzerine serpistirin. Daha sonra, ikinci hamuru da uzerine burusturularak kapatir. Alttaki hamurun kenarlari, ustteki hamurun kenarlarini ortecek sekilde bastirilir. Boregin uzerine sivi yag surulerek, onceden isitilmis 175 dereceye ayarli firinda yaklasik 45 dakika kadar pisirilir. Borek piserken, zaman zaman ust yufka cok sisebilir, bicakla sisen yerleri patlatabilirsiniz.