

Soganli Borek

Malzemeler

3 yufka
1 su bardagi sut
2 yumurta
1 kahve fincani sivi yag
4 tane kuru sogan
2 corba kasigi tereyagi
250 gram kiyma
Tuz
Karabiber

Yapilisi

Oncelikle soganlari istenilen buyuklukte dograyin.
Tencereyi alarak ocaga koyun tere yagini koyup soganlari da ekleyerek kavurun.
Kiymayi,tuzu ve karabiberi ekleyip birkac dakika daha kavurun ve ocagin altini kapatın.
Yufkalardan birini yaglanmis firin tepsisine kenarlari disari tasacak sekilde yerlestirin.
Kalan yufkalari kucuk olarak parcalayip tepsinin icine rast gele yerlestirin.
Sut,yumurta ve sivi yagi bir kasede karistirin ve sos hazir.
Sosla yufkalari islatin.
Harcin birazini koyup yayın.
Harcin uzerini ortecek kadar ufak parcalanmis yufkalardan koyun.
Tekrar sosla islatin ve harc koyun.
Yufka bitene kadar ayni islemi yapin.
En son tepsiden tasan yufkalari boregin uzerine kapatın.
Artan sosu boregin uzerine bosaltin.
Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirin ve sogan boregi hazir. servis tabagina alin.ellerimize saglik