

Sulu Borek

Malzemeler

2 Kase un

tuz

yeteri kadar su

ici icin:

6-7 tane yaslanmis patates

tuz biber reyhan

sogan(kucuk kucuk dogranmis)

yag

uzeri icin

7-8 dis sarimsak

biber nane

yag

(boregi pisirdigimiz hamur suyundan biraz ilave)

Yapilisi

ilk olarak hamuru kulak memesi kivaminda yoguralim. tavamizda yag reyhan biber sogani kizdiralim ve haslayip ezmis oldugumuz patatese dokelim. tuzunu da ekelim. hamurumuzu tezgah da oklavala acalim su bardagi ile keselim ve hazirlamis oldugumuz icten koyarak D seklinde kapatalim. ayni islemi tum hamur ve ic bitene kadar uygulayalim. tencereye suyu koyalim. kaynayinca borekleri icine atalim.5 dk kaynadiktan sonra cikaralim servis tabagina koyalim. uzetine nane biber yag sarimsakli sos yapip pisirdigimiz borek suyundan da ekleyip boregin uzetine dokelim. ellerimize saglik