

Sulu Borek

Malzemeler

Hamuru için;
500 gr. un
1 yumurta
tuz,
Aldigi kadar su
Ic harci için;
5 adet patates
1 adet kuru soğan
Salca
Istediginiz baharatlar

Yapilisi

Ilk olarak ic harci hazirlayin.Patatesleri haslayin.Daha sonra haslanmis patatesleri ezin.Ezdiginiz patatese yagda kavurdugunuz sogani ve salcayi ekleyin.(Yagda kavurdugunuz karisima -sogan-salca- istediginiz baharatlari ekleyin).Tuz atmayi unutmayin.Hamur malzemelerinden kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurun.Hamuru 4 bezeye ayirin ve her birini 25 - 30 cm capinda acin.Bir cay bardagi ile hamurdan kucuk yuvarlaklar kesin.Icine 1 tatli kasigi harc koyun ve yarim ay seklinde kapayin. Bol tuzlu suda suyun uzerine cikana kadar haslanir (yaklasik 3-5 dakika). Arzuya gore sarimsakli yogurt ve salca ile servis edilir.