

Tatar Boregi

Malzemeler

2,5 su bardagi beyaz un

1 corba kasigi sirke

1 cay bardagi su

Yarim cay bardagi sivi yag (istege bagli)

Tuz

Ic Malzemesi:

250 gram az yagli kiyma

1 adet incecik kiyilmis kuru sogan

Tuz, karabiber

1/2 cay bardagi su

Yapilisi

Un,su, tuz,sirke (sivi yag istenilirse) kulak memesi kivaminda iyice yoguralim. Hamuru 40-45 dakika nemli bez altinda dinlendirelim. Dinlenen hamurdan ceviz buyuklugunde bezeler yapalim, her bezeyi tabak buyuklugunde acalim. Diger yandan kiymayi sogan,tuz ve karabiber ile iyice karistiralim, harca su ekleyelim ve acilan her hamurun bir tarafina malzemeden bir kasik koyalik, hamurun bir tarafina iyice yayalik, diger tarafini uzerine kapatalim yarim ay seklinde olsun, elimizle iyice bastiralim ve kenarlarini cay tabagi ile keselim, kizgin yagda arkali onlu kizartalik. Kagit havlu uzerinde yagini suzdurelim, sicak sicak servis yapalik...