

Tatli Tarhanali Borek

Malzemeler

2 litre sut
250 gr dana kiyma
250 gr un
1 kase kirik bugday
3 yemek kasigi irmik
3 tatli kasigi kekik
2 adet sogan
1 adet yumurta
2 yemek kasigi tereyagi
Aldigi kadar un

Yapilisi

2 litre sutun icine 3 yemek kasigi irmik, 1 kase kirik bugday, 3 tatli kasigi irmik eklenir.koyulasaip hamur kivamina gelene kadar devamlı karistirilir. Koyulasan tarhanaya 2 yemek kasigi tereyagi katilir, kisik ateste uzeri kapali bir sekilde demlendirilir (Dibi hafif tutana kadar) Tarhana acik havada gunes goren bir yere serilip kurutulur. Hamuru icin; 250 gram una 1 tutam tuz serpilir, azar azar su dokulerek kulak memesi kivaminda yogrulur. Yogrulan hamur dinlenmeye birakilir. Ici icin; soganlar yemeklik dogranir ve yarim cay bardagi zeytinyaginda pembelesene kadar kavrulur. Kavrulan soganlara kiyma eklenir. Rengi donen kadar kavrulup yaklasik 1 cay bardagi su dokulur. Kurutulan tarhanadan 2 avuc eklenir. Guzelce karistirilip ocaktan alinir. Dinlenen hamur 4 bezeye ayrilir. Ilk beze unlarak acilip yaglanmii tepsiye serilir. Uzerine tarhanali kiymali ic yerlestirilip acilan 2. yufkayla kaplanir. Yufkanin uzeri kalan icle kaplanir. Son 2 beze acilip arasina ic konulmadan tepsiye serilir. Uzerine 1 adet cirpilmis yumurta surulur ve borek baklava gibi dilimlenir. Ortalama 180 derecedeki firinda pembelesene kadar pisirilir.

Tatli Tarhanali Borek servise hazirdir.