

Tiritli Tandir Boregi

Malzemeler

300 gram kiyma
8 adet tandir yufkasi
1 litre et suyu
1 bag maydanoz
2 adet yumurta
4 yemek kasigi tereyagi
2 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber

Yapilisi

Bir bag maydanoz incecik kiyilir. 300 gram kiyma tereyaginda kavurulur. Uc yemek kasigi tereyagi eritilip ısıtılan et suyuna dokulur. Dogranan maydanozlar kavru lan kiymayla karıştırılır iki cay kasigi pul biber ve bir cay kasigi karabiber serpilir. Tepsi yağlanır ve üzerine tandir yufkasi serilip kenarlari kesilir. Kesilen parçakar yufkanin üzerine koyulup üzerine tereyagli et suyu surulur. Diger yufkalara da ayni islem uygulanir ve son katin üzerine yumurta surulup kiymali maydanozlu harc dokulur. Harcin uzeri yufkayla kapatilip tirit dokulur. Uzerine serilen diger yufkalara daayni islem uygulanip üzerine eritilmiş tereyagi surulur. Borek ocakta cevirilerek pisirilir. Pisen borek ters cevirilerek tepsiye alinir. Makasla dilimlenerek servis tabagina koyulur. Tiritli tandir boregi sunuma hazirdir.