

Tosun Pasa Boregi

Malzemeler

1 su bardagi ilik su
1 cay bardagi sivi yag
1 paket kabartma tozu
Aldigi kadar un
Ic harci;
1 kase haslanmis yesil mercimek
2 corba kasigi sivi yag
125 gr margarin
1 bas sogan
2 corba kasigi hashas tohumu
1 yumurta sarisi
Tuz karabiber
Uzerine;
Bir yumurta saris

Yapilisi

Ince ince dogranmis sogani mercimekle sivi yagda soteleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip sogumaya birakin. Derin bir kapta sivi yag, ilik su, tuz ve kabartma tozunu karistirin. Unu azar azar ilave ederek yumusak bir hamur yapin.30 dakika dinlendirin. Yumurta buyuklugunde bezeler hazirlayin. Oklavayla tepsi buyuklugunde acin. Eritilmis margarin ve hashasi karistirin. Hamura surun. Enine 4 parmak kalinliginda kesin. Kesilen parcalari kivirip, buzdolabinda 10 dakika dinlendirin. Dolaptan aldiginiz hamurlari, merdaneyle tekrar acin.15 cm lik karelere kesin. Ortalarına mercimekli icten 1 kasik koyup ikiye katlayip yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin. Yumurta sarisi surun ve pisirin