

Tosunum Boregi

Malzemeler

Hamuru için;
Aldigi kadar un
Su
Tuz
Ici için;
5 kucuk boy kuru sogan
2 kase yesil mercimek
1 tutam karabiber
Hashasli sos için;
1 kase cekilmis hashas
Tereyagi
Zeytinyag
Siviyag

Yapilisi

Unun uzerine bir tutam tuz serpilir. Azar azar suyla birlikte kulak memesi kivaminda yogrulur. Uzeri nemli bezle ortulup buzdolabinda dinlendirilir. Dinlenen hamur 3 esit bezeye ayrilir. Ilk beze unlu zeminde tepsi buyuklugunde acilir. 1 kase cekilmis yas hashas eritilmis tereyagi, zeytinyagi ve siviyagla boza kivamina getirilir. Acilan ilk hamur hashaslanir. Enine 3-4 parcaya kesilir. Her serit sarilip birbirinin icine sarilarak yumak haline getirilir. Kalan 2 beze de ayni sekilde acilip hashaslanip kesilir ve sarilarak yumak yapilir. Onceden haslanmis 2 kase yesil mercimek pembelesen soganlara eklenir. birer tutam tuz ve karabiberle lezzetlendirilir.

Boregin ici için; 5 kucuk boy kuru sogan yemeklik dogranip kavrulur. Pembelesince 2 kase haslanmis yesil mercimek eklenir. Hashasli hamurlardan ilki tepsi buyuklugunde acilip kare parcalara ayrilir. Her kare parcanin ortasina mercimekli ic yerlestirilir.karsilikli kenarlari ust uste gelecek sekilde kapatilir. Kalan 2 hashasli hamur acilip ayni sekilde kesilir ve ic konulup kapatilarak yaplanmis firin tepsisine yerlestirilir. 200 derecedeki firinda pismeye birakilir.

Tosunum Boregi servise hazirdir.