

Tulbent Boregi

Malzemeler

3 adet yufka
Ic harci icin
500 gram kiyma
1 adet sogan
1/2 bag maydanoz
2 yemek kasigi salca
2 tatli kasigi karabiber
2 tatli kasigi pul biber
2 tatli kasigi nane
Ic sosu icin:
2 adet yumurta
1/2 cay bardagi sut
1/2 cay bardagi zeytinyagi
Uzeri icin:
2 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigi pul biber
Sarimsakli yogurt

Yapilisi

Hazir uc yufka paketinden cikartilip yirtilmadan acilir. Bir sogan incecik kiyilir ve 500 gram kiyma ile tereyaginda kavurulur. Kavrulan kiyma ve sogana iki yemek kasigi salca ve kiyilan yarim bag maydanoz koyulur. Iyice kavrulan malzemeler sogumasi icin bir kaba alinir. Ic harca ikiser tatli kasigi karabiber, pul biber ve nane serpilir. Iki yumurta yarimsar cay bardagi sut ve zeytinyagi ile cirpilarak sos hazirlanir. Yufkalara tek tek yumurtali sutlu sos surulur ve ust uste dizilir. Hazirlanan kiymali ve bol baharatli ic harc koyulan yufkalar katlanir. Katlanan yufkalar tulbentin uzerine koyulup acilip, sarilir. Yuvarlanan borek tulbentle sarilir ve kaynayan tuzlu suda kısa sure haslanir. Pisen boregin suyu suzulup sarildigi tulbent cikartilarak tabaga alinir. Bir yemek kasigi pul biber 2 yemek kasigi tereyaginda yakilir. Soguyup dilimlenen borek tabaga dizilir. Hazirlanan sarimsakli yogurt bir kaseye alinir uzerine biberli sos dokulur. Dilimlenen boreklerinde uzerine biberli sos dokulup, sarimsakli sosla servis edilir. Tulbent boregi sunuma hazirdir