

Unlu Citir Borek

Malzemeler

3 adet yufka
3/ 4 su bardagi siviyağ
125 gr eritilmiş tereyağı
Her yufka için 1 türk kahvesi fincanı un
1 yumurta
Üzeri için; susam, çekirdek otu
İç Harcı;
250 gr kıyma
2 tane soğan
1 tane haşlanmış patates
Karabiber, tuz

Yapılışı

Kıymayı tavaya alın suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Doğradığınız soğanları ekleyip pisirin. Ocaktan aldıktan sonra haşlanmış patatesi çatallı yardımıyla ezin kıymanın üstüne ekleyin. Tuz ve karabiberini ekleyip karıştırın. Yufkaları acın tereyağı ve siviyağı karıştırıp fırça ile yufkaları iyice yağlayın. Her yufka için bir kahve fincanı unu süzgeçle esit bir şekilde yufkanın üzerine eleyin. Yarım ay şeklinde katlayıp tekrar yağ sürün ve kalan unu eleyin. (1 kahve fincanı unu 2/3' ü yufka açırken, yarım ay şeklinde katladıktan sonra 1/3' ü şeklinde esit olarak dağıtabilirsiniz.). Yufkanın düz tarafına harc koyun rulo şeklinde sarıp kesin. Yumurtayı çatalla cirpip boreklerin üstüne sürdükten sonra çekirdek otu ve susam serpistirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30-40 dakika kızarana kadar pisirin. Afiyet olsun:)