

Usak Boregi

Malzemeler

8 su bardagi un
3 yemek kasigi tereyagi
1 adet yumurta
1 su bardagi nisasta
1 tatli kasigi tuz
Acmak icin:
1 adet ekmegin ici
Yarim demet ispanak
4 adet kuru sogan
4 adet yumurta
2 yemek kasigi tereyagi
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Oncelikle yogurma kabina unu koyup, ortasini havuz gibi acalim.
Su ilave edip, yoguralim.
Yumusak bir hamur elde edecegiz, 20 dakika dinlendirelim.
Ekmek icini ufalayalim.
Yikayip suzdugunuz ispanagi ince ince kiyip, bekletelim.
Ayrı bir kapta yumurta, karabiber ve tuzu cirpalim.
Zar seklinde dogradiginiz sogani tere yagiyla pembelesene kadar kavuralim.
Cirpilmis yumurtayi dokup, hizli bir sekilde karistiralim.
Yumurta fazla pismeden ocagin altini kapatalim.
Ekmek ici ve ispanagi ekleyip bekletelim.
Hamurdan 20 adet esit beze yapip, pasta tabagi buyuklugunde acalim.
10 tanesinin icine eritilmis tereyagi surup, ust uste koyun ve hepsini firin tepsi buyuklugunde acalim.
Sonra da yaglanmis firin tepsisine serip hazirladigimiz ici yerlestirelim.
Diger 10 bezeye de ayni sekilde yapip, harcin ustune serelim.
Kalan yagi yumurta sarisiyla karistirip boregin ustune surelim.
175 derecelik firinda 25 dakika pisirelim.
ellerimize saglik