

Uskup Boregi

Malzemeler

3 yumurta

1 su b. sut

1 su b. aycicegi yagi

1 kabak

200 gram beyaz peynir

2/3 su b. kiyilmis maydanoz

3.5 su b. un

1 cay k.karbonat

Tuz

Susam

Yapilisi

Kabagi bol suyla yikayip kurulayin ve rendeleyin. 1 yumurtanin sarisini ayirip kalani kabaga ekleyin. Sut, aycicek yagi, maydanoz ve tuzu ekleyip karistirin. Un ve karbonati da ekleyip metal cirpiciyla karistirin. Beyaz peyniri ufalayip karisima ekleyin. Firini 175 dereceye ayarlayin. Hamuru yaglanmis kucuk firin tepsisine aktarin ve uzerini kasikla duzlestirin. Ayirdiginiz yumurta sarisini uzerine surup bolca susam serpistirin ve firinda kizarincaya kadar pisirin. Sicak servis yapin.