

Yalanci Kiymali Carsaf Boregi

Malzemeler

20 kat baklava yufkasi

125 gr. tereyag

Ic malzemesi:

300 gr. kiyma

2 adet kuru sogan

Maydanoz

Tuz, karabiber, kekik

Yapilisi

Ilk olarak ic malzemesi icin; soganlari ince ince kiyalim ve az siviyyagda kavuralim ve kiymayi ilave edelim kavurmaya devam edelim. Kiymalar suyunu cektikten sonra ince kiyilmis maydanozlar ile tuzu, karabiber, kekigi ilave edelim ve harmanlayalim ve ocaktan alip sogumaya birakalim. Tereyagini eritem ve sogutalim yufkadan iki kat alip uzerine tereyag gezdirelim.Kiymali icten iki kasik serelim oklava ile rulo haline getirelim buzdurulerek oklavadan cikartalim ve yuvarlak form vererek tepsiye doseyelim. Yufkalar ve ic malzeme bitene kadar ayni islem tekrarlanip en son boregin uzerine siviyyag-tereyag karisimi gezdirilip onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisirilip, dilimleyerek servis edelim.Afiyet olsun:)