

Yarımca Borek

Malzemeler

1 yumurta
2 yemek kasigi yogurt
1 cay bardagi sivi yag
1 tatli kasigi tuz
1 tatli kasigi limon suyu
1 su bardagi su
5 su bardagi un
Ici icin;
250 gr kiyma
1 orta boy sogan
1 tatli kasigi pul biber
1 tatli kasigi karabiber
1/2 tatli kasigi tuz
1 cay bardagi su

Yapilisi

Hamuru yogurmak icin derin bir kaba, yumurta, yogurt, sivi yag, tuz ve limon suyu konup karistirilir. Daha sonra un ve su katilarak hamur haline getirilir ve yogurulur. Hamur 7-8 dakika kadar yogurulduktan sonra ustune nemli bir bez ortulerek 1 saat kadar bekletilir. Beklettiginiz hamurdan ceviz buyuklugunde hamurlar kopartip avuc icinde yuvarlayin. Boylece kucuk yumaklar olusturulur. Bu yumaklari ustlerine nemli bez ortulerek 5-10 dakika bekletilir. Bu arada ic malzemesini ayarlayin. Bir kapta kiyma, kucuk kup kup dogranmis sogan, baharatlar, tuz ve su katilarak iyice karistirilir. Dinlendirdigimiz yumaklari bir oklavayla 20 cm capinda yuvarlak olacak sekilde acin. Hazirlanan icten bir yemek kasigi kadari hamurun yarisina konur ve ince bir tabaka halinde yayilir. Sonra hamurun diger kismi ustune kapatilip catalla veya parmakla hamurlarin birbirine yapismasi saglanir. Kenarlari dikkatle kapatmalisiniz cunku kenarlari iyi kapatilmamis hamurlar varsa bunlar yagda su sizdiracagindan, yagin sicramasina sebep olacaktir. Kapattiginiz borekleri kizgin sivi yagda pembelesene kadar kizartin .Afiyet olsun