

Yozgat Boregi

Malzemeler

2 yemek k. zeytinyagi
4 adet arpacik sogan veya 1 adet ince dogranmis kucuk boy sogan
2 dilim pastirma, cemenleri alinmis ve kucuk kucuk dogranmis
300 gram ayiklanmis, iyice yikanmis ve dogranmis ispanak
1 adet yumurta
Tuz ve taze ogutulmus karabiber
3 adet yufka
1 adet yumurta sarisi
1 yemek kasigi sut
1 yemek kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Tavaya yagi ve soganlari koyun. Soganlar kizarana kadar pisirin. Pastirmalari ekleyip karistirin. Ispanaklari ikave edin ve ispanaklar suyunu salip cekene kadar kavurmaya devam edin. Ocagin altini kapatın. Bir adet yumurtayi icine kirin. Cabuk cabuk karistirarak, yumurtayi butun malzemeye yedirin. Yumurta ispanaklari sulanmasini engelleyecektir. Tuz ve biberi ekleyin ve bir kenara alin.

Yufkayi tezgaha serin, once dorde sonra her bir parcayi tekrar uce bolun. Sigara boregi seklinde sarin.

Firin tepsisine yagli kagit serin. Bir kasede yumurta sarisini, sutu ve yagi catalla cirpin. Firca yardimiyla boreklerin altina ve ustune bu karisimi surun. Tepsiye duzgunce yerlestirin.

Onceden 180 derecede isinmis firinda uzeri kizarana kadar pisirin. Dilerseniz Yozgat boregini siviyaagda da kizartabilirsiniz. AFIYET OLSUN...