

Zeytin Boregi

Malzemeler

1 kase yesil zeytin
1 kase ceviz
3 adet sogan
1 yemek kasigi biber salcasi
1 yemek kasigi domates salcasi
1 tatli kasigi kirmizi biber
1 tatli kasigi kimyon
1 adet yumurta
1 su bardagi zeytinyagi
Hamuru icin:
1 paket yas maya
1 bardak su
1 tutam tuz
Aldigi kadar un

Yapilisi

Yas maya sekerli ilik suda eritilir ve tuz serpilen una dokulup su eklenerek yogurulur. Istenen kivama gelen hamur dinlenirken, 1 kase cekirdekleri ayiklanmis yesil zeytin dilimlenir, 1 kase de ceviz dogranir. 3 adet sogan dogranip birer kasik biber ve domates salcasiyla kavurulur. Kesilen zeytinler kavurulan sogana katilir. Zeytinlerin yumusamamasi icin ocagin alti kapatilir ve cevizler eklenir. Birer tatli kasigi kirmizi biber ve kimyon serpilen ic harc lezzetlerin harmanlanmasi icin karistirilir, sogumasi icin cam kaba alinir. Dinlenen hamur iki bezeye bolunup acilir. Acilan bezeye zeytinli cevizli ic koyulup kapatilir ve ciborek gibi kesilerek firin tepsisine dizilir. Uzerine 1 yumurta surulup firinda pisirilir.
Zeytin boregi sunuma hazirdir