ACMA BOREK(Carsaf Boregi de deniliyor)

Malzemeler:

1 su bardagi sicaga yakin su

1 cay bardagi siviyag

1 caay bardagi yogurt

1.5 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Ici Icin: 4 adet haslanmis patates

Bir tutam maydanoz

Pulbiber,karabiber

tuz

Uzeri Icin:Corek otu veya susam

YAPILISI:

Oncelikle hamurunu hazirliyoruz.Suyu,yagi ve yogurdu once bir guzel elinizle karistirin daha sonra unu ve tuzu ilave edin,ununu yavas yavas ilave edin yumusak bir hamur yapacksiniz.Unu fazla dokupte daha sonra su ilave etmeyin sakin o zaman hamur iyi acilmaz:)

yumusak bir hamur yaptiktan sonra 7 bezeye ayirin,(beze hamurlari 7 esit parcaya bolun yani)BEzeleri hafifce siviyagla yaglayin ve en az 30 dk dinlendirin

Daha sonra temiz bir zeminde once hamuru ortasindaan baslayarak esit sekilde kenarlara dogru cekin cektikce zar seklinde acildigini goreceksiniz.Yuvarlak tepsi buyuklugunde acilmis olan yufkanizin her yerine ellerinizle siviyag surun ve icinizi esit miktarda yayin yine ve yufkanizin bir tarafindan baslayarak sonuna kadar yuvarlayin yilan gorunumu olacak:) sonra yaglanmis firin tepsinizn tam ortasina hamurun bir ucunu koyup dondurerek tum hamuru yerlestirin.Diger bezelerede ayni islemleri uygulayin.Uzerine bir yemek kasigi yogurt ve bir yemek kasigi siviyag karisimini surup corek otunu serpin.200 derecede 35 dk pisirin.