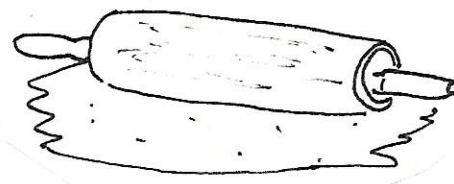


B Ö R E K

TIL 8 PERSONER.

1KG. MEL
4 SPSK. OLIE
1 PK. GÆR
2 TSK. SALT
5 DL. LUNKEN VAND



GÆREN OPLØSES I VANDET, OLIE, MEL OG SALT TILSÆTTES. DET HELE ÆLTES GODT I GEMME OG HÆVER CA. ½ TIME.

IMEDENS TILBEREDES FARSEN,

1 KG. HAKKET OKSEKØD
1 STORT HAKKET LØG
1 GRØN PEBER HAKKET

EN STOR DÅSE KONCENTRERET TOMATPURE

ET BUNDT HAKKET PERSILLE

2 SPSK. PAPRIKA, SALT OG PEBER

50 G. MARGARINE



MARGARINEN SMELTES I EN GRYDE, OKSEKØDET KOMMES I OG STEGER TIL DET BLIVER BRUNT, LØG OG GRØN PEBER SVITSES MED. DEREFTER TILSÆTTES DE ØVRIGE INGREDIENSER. FARSEN SIMRE CA. 5-10 MIN.

NU SLÅS DEJEN NED. DEN DELES I 6 LIGE STORE BOLLER SOM HÆVER I 20 MIN.

NÅR BOLLERNE HAR HÆVET, RULLES DE UD EN AF GANGEN TIL EN MEGET TYND PLADE. BRUG RIGELIGT MEL PÅ BORDET. PLADEN SKAL PASSE TIL EN (SMURT) BRADEPANDE. HERI LÆGGES DEN FØRSTE PLADE, LIDT AF FARSEN KOMMES UD OVER, DERNÆST RULLES NÆSTE BOLLE UD OG FARS KOMMES PÅ OSV. TIL ALLE BOLLERNE ER RULLET UD, DET ØVERSTE LAG ER DEJ. DEJEN PENSLES MED YOGHURT OG PRIKES MED EN GAFFEL.

BAGES MIDT I OVNE VED 225° CA. ½ TIME TIL OVERFLADEN ER GYLDEN.

SERVERES MED REVEN GULLERØD MED CITRONSaft ELLER YOGHURT BLANDET MED REVEN AGURK HVIDLØG OG SALT.

GOD APPETIT GÜLAY OG JETTE

