



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BOHÇA BÖREĞİ (EDİRNE)

<https://www.edirneden.com>

Bir yumurta, yeteri kadar tuz, su ve un ile yoğrulan ve bir süre bekletilen hamurdan ince yufkalar açılır. En fazla beş yufka üst üste konularak ortasına maydanozlu peynir veya kavrulmuş soğanlı kıyma karışımı konularak yuvarlak yufka kare şekline gelecek şekilde katlanır. Meydana gelen kare köşelerden orta noktada birleşecek şekilde tekrar katlanıp, ikinci bir kare oluşturulur. Altı yağlanmış tepsiye ters döndürülüp yerleştirilir ve köşeleri bıçak ile çizilir. Üzerine yumurta sürülmek suretiyle fırında kızarıncaya kadar bekletilir.

© lezzetler.com tarif no:31719 • adı:Bohça Böreği (Edirne) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.09.2024 - 07:43