



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOYOZ (İZMİR)

2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz

Patatesleri haşlıyoruz. Soyduktan sonra ezerek isteğe göre rendelenmiş eski kaşar, tulum veya beyaz peynirle karıştırıyoruz. Kabaklısını patlıcan ve kabaklarını bir tavada soteliyoruz. Daha sonra soğan domates ile birlikte rendeliyor ve karıştırıyoruz. Unu bir kaba döküyoruz. Havuz yapıyoruz. Ortasına limon, 1 tatlı kaşığı sıvı yağ, sirke ve tuzu ekleyerek 15 dk yoğuruyoruz. Daha sonra derin bir kaba 1 su bardağı sıvı yağ döküyoruz. Daha sonra hamurumuzdan top top parçalar kopararak 10-15 dk dinlendiriyoruz. Daha sonra hamur topağını yağdan alarak ortasına yaptığımız iç malzemeyi içine yayıyoruz daha sonra 4 köşesi ortasına gelecek şekilde katlıyoruz. Önceden ısıtılmış olan fırınımızda ortalama 20 dk pişirerek sıcak servis yapıyoruz.

Not: 15^{nci} yüzyılda Osmanlı^{ya} sığınan Sefarad Yahudilerinin Anadolu topraklarına taşıdığı "bollos" o günden bu yana şehrin mutlaka tüketilmesi gereken sokak tatları arasında yer alıyor.

[ML® Boyoz için tıklayın](#)

