



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVALTI BOHÇASI

Eyüp Sevinç

- 3 adet yufka
- 3 adet sosis
- 3-4 dilim jambon
- ½ su bardağı rendelenmiş kaşar
- 4 dal maydanoz
- Tuz
- Yufka harcı için;
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ çay bardağı süt
- Üzeri için;
- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı süt

İç harcı için haşlanmış sosis ve jambonu bir kabin içine minik, minik doğrayın. Üzerine rendelenmiş kaşar ve tuzu ekleyin ve hepsini karıştırarak harmanlayın. Yufkaları düz bir zemine yayıp, 20 cm çaplı bir tabak yardımı ile daire şeklinde kesin. Kenarlardan artan yufkalardan 12 cm çaplı tabak ile küçük daireler kesin. Bu arada yufka harcı için yumurta, zeytinyağı ve sütü iyice çırparak karıştırın. Düz zemine önce büyük yuvarlak yufka, üstüne de küçük yuvarlak yufkayı koyun. Üzerine yufka harcından sürün. Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayın ve sosuslu iç harcı yufkaların içine pay edin. Yufkaları bohça şeklinde toplayın. Maydanoz saplarını kaynar suda bir iki dakika bekletin ve buzlu suya aktarın. Bohçaların ağızlarını maydanoz sapları ile bağlayın. Tüm bohçaları yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı, zeytinyağı ve süt karıştırarak hazırlanan üst sosundan sürün. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



