



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BOHÇA

3.5 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
2 yumurta
1.5 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
İç için:
Peynir
Maydanoz

Unumuzu eleyip ortasını havuz yapıyoruz sırasıyla tüm malzemelerimi ekleyip yumuşak hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. 10 dk hamurumuzu dinlendiriyoruz ve bu arada iç malzemeyi hazırlıyoruz. Peynirimizi iyice eziyoruz, maydanozu da incecik kıyıp peynirle karıştırıyoruz. Hamurumuzdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak şekilde elimizde açıyoruz peynirli harcı içine koyup ağzını bohça gibi kapatıyoruz. Yağladığımız tepsiye diziyoruz. En son olarak da ayırdığımız yumurtanın sarısını üzerine sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.