



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK BÖREĞİ

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

1 çay bardağı süt

2 çay bardağı su

1 tutam kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

İçi için:

1 adet soğan

200 gram beyaz peynir

2 çorba kaşığı tereyağı

Hamuru için un, tuz ve kabartma tuzunu karıştırın, derin bir kabin içine alın. Ortasını açıp süt ve su ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 20 dakika üzerini örterek dinlendirin. Bu arada iç malzemeyi hazırlamak için soğanı çok ince bir şekilde rendeleyip tavada 2 çorba kaşığı tereyağında sote edin. Üzerine beyaz peyniri serpin, soğan ve peyniri karıştırıp ocaktan alın. Dinlenen hamuru unlanmış tezgahta ince bir şekilde açın. Eritilmiş tereyağını elinizle her yanına sürüp hamuru çekerek biraz daha inceltin. Soğanlı peynirli iç malzemeden üzerine döküp elinizle hamurun her tarafına dağıtın. Yufkayı 3-4 parmak eninde uzun şeritlere kesin. Her bir şeridi kendi etrafında bükerek uzun çubuklar yapın. Fırın tepsisine yan yana dizin. Üzerine yumurta sarısı ve susam serpip 200 derecedeki fırında 35-40 dakika pişirin. Çayın yanında dilimleyerek ikram edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.09.2021