



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK BÖREĞİ

2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1.5 su bardağı su
Aldığı kadar un
1 çay bardağı sıvıyağ
İçi için:
4 adet patates
1 adet soğan
1/2 demet maydanoz
Kimyon
Tuz
Karabiber

Hamuru hazırlamak için 2.5 su bardağı un, tuz ve sirkeyi, yavaşça su ekleyerek yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur hazırlayıp bezelere ayırın. Üzerine sıvı yağ sürüp 20 dakika bekletin. Haşlanmış patatesi ezin, rendelenmiş soğan ve baharatlarla karıştırın. Kıyılmış maydanozu katıp karıştırın. Hamuru açıp üzerine biraz daha yağ sürün. İç malzemeyi paylaşdırıp uzun şeritler yapın. İkiye katlayıp tepsiye yerleştirin. 190 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

