



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI BOHÇA BÖREĞİ

Hamuru:

350 gram un (7 kahve fincanı)

20 gram margarin, ya da tereyağı içine (1 çorba kaşığı)

50 gram un (açmak için) (1 kahve fincanı)

140 gram margarin, ya da tereyağı sıvamaya (7 çorba kaşığı)

170 gram böbrek yağı

185 gram su (3/4 bardak)

10 gram tuz (1 çorba kaşığı)

1 yumurta

1 yumurta sarısı (üstüne)

İçi için:

1000 gram ıspanak

300 gram soğan

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

Tuz

Karabiber

Bir kuşaneye; kıyılmış ya da et makinesinden geçirilmiş 170 gram sığır, ya da koyun böbrek yağı koyduktan sonra, kabı ateşe oturtarak yakmadan ve daima karıştırarak böbrek yağını iyice eritmeli ve erimiş bu yağ süzgeçten geçirerek süzdükten sonra buna; 7 silme çorba kaşığı erimemiş bir halde margarin, ya da tereyağı katmalı ve bir taşım kaynatmalı, köpüğünü aldıktan sonra ılınmaya bırakmalı, sonra da bunları 10 dakika kadar tel, ya da kaşık ile döverek her iki yağın iyice birbirleriyle karışarak beyaz bir hale gelmesini sağlamalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Özellikle çok soğuk havalarda bazen böbrek yağı, tereyağından önce sert bir hal alarak pürtükler oluşturur. Bu durumda yağları bir ince kevgirden geçirerek pürtüklerin giderilmesini sağlamalıdır.) Bundan sonra hamur açılan tahtaya; 7 kahve fincanı un eledikten sonra ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere 1 silme çorba kaşığı yağ, 1 çorba kaşığı tuz, üç çeyrek bardak su ile 1 tatlı kaşığı da limon suyu katarak karıştırmalı ve yoğurarak bunları yumuşakça bir hamur yapmalı, sonra üstüne nemli bir bez örterek yarım saat dinlenmeye bırakmalıdır.

Yarım saat sonra hamuru, üstü unlanmış tahtaya alarak üstüne de hafifçe un serpmeli, sonra da merdane ile bastırmak ve yuvarlamak, aşağı yukarı yarım santim yâni bir bıçak sırtı inceliğinde 30 santim eninde ve 40 santim boyunda uzunca açmalı ve sonra açılan bu hamurun üstüne bir tarafa bırakmış olduğumuz yağ hafifçe ıltılmış ve avuç ile birkaç kez tekrar iyice yedirilmiş olduğu halde avuç ile ovalarcasına yayarak bütün yağ hamurun her bir tarafına eşit bir şekilde sıvamak (sıvanacak olan yağın kesinlikle ılık ve merhem gibi olması gereklidir); sonra üstüne yağ sıvanan hamuru, önce uzunluğuna üçe katlamalı ve sonra enliğine doğru da üçe katlamalı, katmerlemeli ve üstüne nemli bir bez örterek, hamuru hafifçe sıkılaştıncaya kadar aşağı yukarı 45 - 60 dakika arasında dinlenmeye bırakmalıdır.

Bir saat sonra, hamuru yine aşağı yukarı bir bıçak sırtı inceliğinde, 30 santim en ve 40 santim boyunda açtıktan sonra aynen yukarıda yaptığımız gibi önce uzunluğuna üçe, sonra da enliğine üçe katlamalı, bir kez de yağsız katmerledikten sonra tekrar 45 - 60 dakika daha dinlenmeye bırakmalıdır. (Bu kez açılıştaki yağ sürülmez). Bir saat sonra, hamuru bir parmak kalınlığında açarak bundan önce ikişer parmak eninde şerit halinde uzun hamurlar kestikten sonra her uzun şeritten tekrar ikişer parmak eninde keserek hamuru dört köşe küçük parçalara doğramalı, sonra da her dört köşe parçayı elde yuvarlamak bunlardan yuvarlak küçük pazılar oluşturmaları ve tekrar on ya da onbeş dakika dinlenmeye bırakmalıdır.

On beş dakika sonra, küçük hamur pazılarını teker teker olmak üzere alarak, bunları bir küçük tepsi içindeki 1 kahve fincanı zeytinyağına batırdıktan sonra merdane ile üstlerine basarak ve yuvarlayarak hamurların belli belirsiz alttan görününceye kadar bunları yuvarlak açmalı, sonra da her açılan hamurun orta kısmına uzunca ve toplu bir şekilde, malzemesinden hazırlanmış ıspanaklı içten koyarak için üstüne hamurun ucunu bohça şeklinde dört köşe, ya da uçları sivri ve ortası geniş uzunca mekik şeklinde kapatarak, hamurlara birer şekil vermeli, sonra da her şekillendirilmiş hamuru, içi hafifçe nemli bir fırın tepsisine yerleştirmeli, bütün hamurları böylece açmalı, işlemeli ve şekillendirmelidir.

Bundan sonra, içine 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ve bir çorba kaşığı su katılmış ve çalkanmış 1 yumurta sarısının bir tavuk tüyü, ya da fırça ile, yumurta alarak, tepsideki hamurların üstlerine sürmeli ve sonra da tepsiyi ortadan daha çok kuvvetteki fırına sürerek, hamurlar kabarıp da üstleri iyice pembe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 25 - 30 dakika pişirmeli ve servis yapmalıdır.

Not: Aynı hamurdan dört köşe şekillerde yapılmış olanlarına bohça, uçları sivri, ortası geniş ve uzunca olanlarına mekik ve yarım ay şeklinde olanlarına Midye Böreği denilmektedir.

[ML® Bohça Böreği için tıklayın](#)

