



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BOHÇA BÖREK

3 adet haşlanmış patates
4 adet yufka
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı süt
Kırmızı pul biber
Kimyon, tuz ve karabiber
1 demet taze soğan (yeşil uzun saplı olmalı)
1 yumurta sarısı
Çörekotu

Yufkaları dörde bölüp süt ile ıslatın. İç malzemesi için haşlanıp irice rendelenmiş patatesleri, rendelenmiş kaşar peynirini, kıyılmış maydanozu ve baharatı karıştırın. Sütle ıslatmış olduğunuz yufkalardan bir tanesini alıp tezgahın üzerine yayın. İç malzemeden bir miktarını alıp ortasına yerleştirin. Kenarda kalan kısmını toparlayıp ortasında birleştirerek kese şeklinde hazırlayın. Bohçaları sıcak suda bekletilerek yumuşatılmış taze soğan sapları ile bağlayın. Malzeme bitene dek aynı işleme devam edin. Yufka keselerini yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin.