



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALANYA BOHÇASI (ANTALYA)

Bohça harcı için:

3 yumurta

1,5 su bardağı süt

1,5 su bardağı un

1 çay bardağı sıvı yağ

Tuz

İçi için:

İstedığınız bir iç harcı

Krep için yumurtayı, sıvı yağı ve sütü karıştırma kabının içine alın. Çırpma teliyle karıştırın. Akıcı kıvamda bir karışım elde edin. Bu sırada iç harcı hazırlamak için bir tavaya sıvı yağ dökün. Soğanlarımızı soyup yemeklik doğrayın ve yağda kavurun. Ardından kıymayı ekleyin ve karıştırın. Domatesi de doğrayarak ilave edin. Tuz ve karabiberini atarak kavurmaya devam edin. Harcımız kavrulunca altını kapatın, maydanozu ince ince kıyarak harca ekleyin. Krep tavasına ya da geniş bir tavaya krep harcından bir kepçe döküp önlü arkalı pişirin. Pişen kreplerin içlerine paylaşırıp sarın ve çöp şişlerle açılmasını önleyin. Krepler bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Sıcak servis edin.