



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇA BÖREĞİ

4 yaprak hazır yufka

Sosu için:

2 yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

İç için:

4-5 adet haşlanmış patates (istediğiniz diğer iç malzemelerini de kullanabilirsiniz)

1 adet kuru soğan

1 adet yeşil biber

1 tatlı kaşığı salça

Tuz

Karabiber

Pul biber

5 yemek kaşığı sıvı yağ

Öncelikle böreğimizin iç malzemesini hazırlıyoruz. Patateslerimizi haşlıyoruz. Rendeliyoruz ya da eziyoruz. Soğanı ve biberi küçük küçük doğrayıp sıvı yağda kavuruyoruz. Salçayı ekleyip patatesleri de koyup baharatını atıyoruz. İçimiz hazır.

Sos malzemelerinin hepsini iyice çırpıyoruz.

Sonra bir yufkayı serip 5-6 yemek kaşığı sos döküp fırçayla her yerine yayıyoruz.

İki yandan ve sonra diğer iki yandan zarf gibi katlıyoruz.

Sonra tekrar biraz sostan sürüp bıçakla dörde bölüyoruz. Dört tane karemiz olacak.

Hepsinin içine ayrı ayrı harcımızdan bolca koyup dört ucunu bohça yapar gibi katlayıp alt tarafı tepsiye gelecek şekilde koyuyoruz.

Bir yufkadan dört börek çıkıyor.

Bütün yufkalar bitince kalan sosu böreklerin üzerine iyice sürüyoruz.

170 derece fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 35 dakika pişiriyoruz.

