



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇA BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

3 Adet Yufka
3 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Sivi Yağ
1/2 Kg Ispanak Yaprakları
100 gr Beyaz Peynir
Yeteri kadar tuz
2 Yemek Kasığı Susam
1 Çay Kasığı Kırmızı Pul Biber

Ispanak yapraklarını yıkayıp ince kıyın. Üzerine çok az tuz serpererek ovun.

Peyniri ezip ıspanaklara ilave ederek harç yapın. Yumurta ve sivi yağı boza kıvamına gelinceye kadar çirpin.

Yufkanın birini tezgaha yayın. Üzerine yumurtalı karışımından sürün. Üç katı üst üste harçla sıvayın. Yirmiye yirmi santimetre kareler halinde kesin.

Ortalarına ıspanaklı harçtan koyup bohça şeklinde kapatın.

Yağlanmış fırın tepsiye dizin. Üzerine biraz yumurtalı karışımından sürerek susam serpin. 180 derecedeki ısıtılmış fırında pembelesinceye kadar pişirin. Servis tabağına alarak servise sunun.

[ML® Rus Bohçası \(görsel\)](#)
