



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOHÇA BÖREĞİ

Malzemeler

3 yufka

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı maden suyu

1 yumurta sarısı

İç i için:

250 gr. yağsız kıyma

1 iri boy soğan

2 orta boy patates (haşlanmış)

1 demet maydanoz

1 çay kaşığı kırmızı biber

2 çorba kaşığı sıvı yağ

tuz

Ön hazırlık olarak böreğin iç haren, hazırlayalım. Tavaya sıvı yağı alalım. Küçük doğranmış soğanı ve kıymayı ilave edip 3-4 dakika arada bir karıştırarak kavurup ateşten alalım. İçine haşlanmış patates, rendeleyelim. Kıyılmış maydanozu tuz ve kırmızı biberi ilave edip karıştıralım. Bir yufkayı serelim. Fırça yardımıyla yufkanın üzerine sıvı yağ ve maden suyu sürelim. Yufkanın karşılıklı kenarların, ortada hafifçe üst üste gelecek şekilde kapatıp üzerine tekrar sıvı yağ ve maden suyu sürelim. Kapatılmayan iki kenar, kapatarak yufkanın kare şekline gelmesini sağlayalım. Yufka karesini art, (+) şekilde keserek dört eş, t kare parça elde edelim. Tam ortalarına kıymal, içten 1 kaşık koyalım. Yufkanın çapraz köşelerini üst üste gelecek şekilde (bohça gibi) kapatalım. Diğer yufka parçaların, da aynı şekilde hazırlayarak hafifçe yağlanmış tepsiye dizelim. 5 dakika önceden ısıtılmış 200 derece ısıt. fırında böreklerin altlar, ve üstleri k. zarana dek pişirip hemen fırından çıkaralım.

[ML® Rus Bohçası için tıklayın](#)