



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOHÇA BÖREK

6 adet yufka
2 şişe soda
5 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
500 gram beyaz peynir
6 dal maydanoz
Bağlamak için haşlanmış taze soğan sapı

Öncelikle tepsiyi yağlayın. Bir kâbın içine irice doğranmış peynirleri kıyılmış maydanozları karıştırıp iç harcını hazırlayın. Yufkaları yuvarlak şekilde kesin. Islatmak için de yumurta, süt, su, soda, sıvı yağ ve eritilmiş tereyağını karıştırıp yufkaların üzerine süzün. İç harcını da tam ortasına koyup kenarlardan yukarı doğru bohça şeklinde katlayıp taze soğan sapıyla bağlayın. Bu bohça börekleri de tepsiye dizip 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin.