



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇA BÖREK

<https://yemek.name>

2 adet yufka
100 gram beyaz peynir
5-6 dal maydanoz
1 yemek kaşığı margarin
Harcı için:
Yoğurt
1 adet yumurta
Zeytinyağı

İç harcı için peynir, kıyılmış maydanoz, yumurta ve margarinı çatal ile ezerek karıştırın. Yufkayı tezgâha serin.

Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını çırparak harcı hazırlayın.

Serdiğiniz yufkanın üzerine fırça yardımıyla harcı sürün ve 2 yufkayı üzerine yayın.

Çay tabağını yufkaların üzerine koyun ve bıçak yardımıyla yufkanızı daire şeklinde kesin.

Kestiğiniz her dairenin ortasına bir parça peynirli harç koyun ve tepesini büzerek bohça haline getirin.

Maydanoz ya da taze ile ağzını bağlayın ve yağladığınız fırın tepsisine dizin.

Kalan harçtan üzerine sürerek 180 derece önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.

