



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BOHÇA BÖREĞİ

Elenmiş 1 kilo una 48 gram erimiş tereyağı, 9 yumurta, 20 gram tuz, 1 fincan küllü su koyup yoğurunuz. Yoğururken elinizi devamlı yağlayarak hamura 48 gram erimiş yağ daha yediriniz. İşte bu birinci katlamadır ki gizli 3 yufka olur. Tekrar açınız, bu kez kesiniz. Kesilen tarafları alt üst ediniz, üzerlerine basarak yassılıp tahtanın kenarına diziniz. Bezle örtüp yarım saat bırakınız. Hamur tahtasına nişasta serperoklava ile çok ince açınız. Diğer bir oklavaya sarıp bir yere dayayınız. Yufkaların açılması bitince aralarına yağ ya da yumurta karıştırılmış etsuyu serperok birbiri üzerine koyunuz, ortasına istediğiniz içi koyunuz. Bohça gibi dört tarafını içine kıvrınız. Dibi yağlı tepsiye koyunuz, üzerine tereyağı gezdirip fırına veriniz. Kızarıncatabağa alt üst edip sıcak sıcak servis yapınız.

[ML® Rus Bohçası için tıklayın](#)

---