



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOHÇA BÖREK

1 Paket Sana Klasik
6,5 Su Bardağı un
200 gr yağsız kıyma
4 Çorba Kaşığı sıvıyağ
3 Çorba Kaşığı limon suyu veya sirke
1 Tutam tuz
1 Tutam karabiber
1 Tutam çörekotu
3 Dilim içi için: bayat ekmek içi
2,5 Su Bardağı süt
2 Adet soğan

Başlangıç olarak elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. Sonra içine sütü, sıvı yağı, sirkeyi (veya limon suyu) ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bez örterek ½ saat dinlendirelim. Bu arada böreğin iç harcını hazırlayalım. Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Kıymayı ekleyip suyunu bırakıp çekene dek kavurmaya devam edelim. Ufalanmış bayat ekmek içini, kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ekleyerek ateşten alalım. Dinlenmiş hamuru 3 eşit parçaya bölüp yufkaları, tavayı azar azar yağlayıp ve sadece bir yüzeyleri pişecek şekilde üst üste sererek pişirmeye devam edin. 133 beze yapalım. Bezeleri unlanmış bir zeminde 1 mm kalınlığında açalım. Yufkaların aralarını ve üzerini erimiş yağla yağlayarak üst üste serelim. Yufkaların kat yerlerini de yağlayıp bohça kapatır gibi kapatalım. Hamuru buzdolabında 20 dakika bekletelim. Bu arada bir kaptaki peyniri ezip yumurta akı ve kıyılmış maydanozla karıştıralım. Hamuru buzdolabından çıkarıp 3 mm kalınlığında açarak 15 cm. lik kareler halinde keselim. Karelerin ortalarına kıymalı harçtan koyup karşılıklı köşelerini zarf kapatır gibi kapatalım ve margarinle yağlanmış tepsiye ters çevirerek dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim ve çörekotu serpelim. Önceden ısıtılmış 220 derecelik fırında altları üstleri kızarsın. Kızardıktan sonra hemen fırından çıkaralım ve servis yapalım.