BOLLOZ

Nedim Atilla

(Boyoz)
MALZEMELER:
2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı mısırözü yağı
1 su bardağı mısırözü yağı
Yarım tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:
Un, su, sirke, limon suyu, 1 tatlı kaşığı mısırözü yağı ile tuzu karıştırın. 10-15 dakika kuvvetlice yoğrulup özlü bir hamur elde edin. Derin bir kaba 1 su bardağı mısırözü yağı koyun. Yumuşak kıvamlı hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp bu yağın içinde 10 dakika bekletin. Hamur topaklarım yağdan alıp elle, katmer hamuru inceliğinde yuvarlak olarak açın. Sade olarak veya arzuya göre ortasına patatesli, peynirli, ıspanaklı, kabaklı v.b iç malzemeden 1 çorba kaşığı yayılıp 4 köşesi ortaya gelecek şekilde katlayın. Hamurların tümünü, isteğe göre, sade veya içli olarak hazırlayın. Hafif yağlanmış tepsiye dizin.
Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika (nar gibi kızarana dek) pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Ispanaklı veya kabaklı iç malzeme için: Ispanak yaprakları, kabak ve soğan rendesi, sıvıyağ, tuz, karabiber gibi malzemeleri soteleyerek iç harcı hazırlayın.

Peynirli veya patatesli iç malzeme: 2 patatesi haşlayın. 2 yumurta, bir miktar tulum peyniri rendesi ve 1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peynirini karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın, iç harç olarak sadece karışık peynir, baharat ve yumurta da harmanlanıp kullanılabilir.

Not: Sefarad kökenli Yahudilerin, 1492 yılında İspanya'dan kovularak istanbul'a, İzmir'e ve Anadolu'ya yerleştiklerinde, beraberinde getirip kültürümüze kazandırdıkları lezzetli bir börektir. İspanya kültürünün uzantıları olan Arjantin, Şili, Peru, Meksika gibi ülkelerde de, özellikle Sefarad kökenli nüfus grupları arasında oldukça yaygın, yağlı, katmerli bir hamur işidir. Orijinali sade olarak yapılan boyoz, tahinli, ayrıca (ıspanak peynir, patates, kabak vs. gibi) iç harçlarla da yapılmaktadır. Bir Musevi spesiyalitesi olduğu halde, zaman içerisinde, İzmir damak tadı ile özdeşleştiğinden dolayı, İzmir'e özgü bir lezzet olarak benimsenmiştir. Boyoz ismi de, İspanyolca 'bollos' (bohça) kelimesinden türetilmiş olan ve 'boyos/boyoz' şeklinde okunduğu için, Türkiye'deki mutfak literatüründe de bu şekilde yer almıştır.

© lezzetler.com tarif no:39902 • adı:Bolloz • gönderen:siyami • indirme tarihi:03.05.2024 - 03:45