



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK BÖREĞİ (KIYMALI)

1 kg un
2 adet kuru soğan
500 gr kıyma
200 gr margarin
Yeterince su
1 tatlı kaşığı tuz

Un, su, tuz ile börek hamuru yoğrulur. İyice özleşene kadar yoğurmaya devam edilir. Ayrı kaptaki kıyma ile yemeklik doğranan kuru soğan karıştırılır. Özleşen hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Yumruk büyüklüğünde parçalar koparılır. Her bir parça oklavayla açılır. İnce yufkalar açılmalıdır. Sana Hamurışı tavada eritilir ve ılınmaya bırakılır. Açılan yufkaya yağ sürülür ve kıymalı iç serpilir. İki tarafından içe doğru sarılır, yuvarlak halde Sana ile yağlanan tepsiye yerleştirilir. Tepsi dolana kadar aynı işleme devam edilir. Böreğin üstü yağlanıp 200 C de ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirilir. 5 dk dinlendirilip servis yapılır.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 23.03.2021