



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK BÖREĞİ

Latife Durdu

4 su bardağı un
2½ su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
50 gr. tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
½ kg. ıspanak
150-200 gr. beyaz peynir
1 adet pırasa
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı yoğurt

İçi için: ıspanağı sirkeli suda bekletelim ve daha sonra iyice yıkayalım. Çok ince olmayacak şekilde doğrayalım. Beyaz peyniri biraz kalın olacak şekilde rendeleyelim. Pırasayı ince ince doğrayalım. Malzemeleri karıştırıp kenara alalım. Hamuru için: Unu eleyip içine tuzu ve suyu koyarak ele yapışmayacak kıvamda yoğuralım. Hamuru 4-5 parçaya ayırıp yarım saat dinlendirelim. Hamuru merdane ile yarım cm kalınlığında açalım. Tereyağını sıvı yağı birbirine karıştıralım ve hamurun her yerini yağlayalım. Kenarlardan çekerek hamuru inceltmeye başlayalım. Hamuru inceltip büyütelim ve kenarlarına ıspanaklı peynirli harçtan yayalım. hamuru rulo şeklinde sarmayalım. Yağlanmış yuvarlak fırın tepsisine ortadan başlayarak spiral şeklinde yerleştirelim. Tüm bezeleri aynı şekilde açtıktan sonra hamurun üstüne tereyağlı yoğurtlu karışımdan sürelim. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirelim.

