



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOŞNAK BÖREĞİ

Ece Gürkan

Hamuru için:

5 bardak un

5 bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için:

1 kg ıspanak

2 orta boy soğan

Bir tutam tuz

Hamur malzemeleri bir araya getirilerek güzelce yoğrulur. Yumuşak bir kıvam elde edilir.

Hamur yoğrulduktan sonra 15 dakika dinlenmelidir.

Ardından portakal büyüklüğünde parçalara ayrılır, biraz daha yoğrulması ve merdaneyle yaklaşık 20 cm çapında açılması gerekir.

Açılan her hamur, sıvıyağla bolca yağlanır, hepsi üst üste konarak yarım saat daha dinlendirilir.

Hamur dinlenirken soğanlar hafif yağda kavrulup altı kapatılır.

Soğanlar sıcakken yıkanıp doğranan ıspanaklar da tuzla birlikte içine karıştırılır.

Hamuru açılırken geniş bir masaya ve temiz bir örtüye ihtiyaç vardır.

20 cm çapında açılan ve yağlanan hamurlardan biri, örtünün üstüne alınır, her bir kısmından eşit şekilde ve yavaşça çekilerek hamur genişletilir.

Bu aşamada başkalarından yardım alınması işi kolaylaştıracaktır.

Hamur mümkün olduğunca yırtılmamalıdır. Ne kadar ince açılabilirse o kadar lezzetli olacaktır.

Hamur masayı kaplayacak şekilde açıldığında iç harç istenilen ölçüde üzerine dağıtılır.

İşin en eğlenceli kısmına gelinir; masada karşınıza bir kişi daha alınır ve örtü iki uçtan karşılıklı kavranır.

Örtüyü karşılıklı olarak uçlarından yavaşça yukarı kaldırdığınızda açtığınız hamur iki rulo halinde birbirine yapışacaktır.

Oluşan rulo, yağlanan tepsiye yuvarlanarak yerleştirilir ve sonraki hamura geçilir.

Tepsi tamamen dolduğunda önceden ısıtılan 180 derece fırında 45 dakika kadar pişirilir.