



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK BÖREĞİ

1 kg un
1 fincan sivi yağ
1 yumurta sarısı
Yeterince su
200 gr beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 su bardağı sivi yağ
Tuz

Unun ortasını açıp tuzu, ilik suyu ve bir fincan sivi yağı ilave ederek bir hamur elde edelim. Hamuru 9 esit parçaya bölüp bezeler hazırlayalım. Bezelerden herbirini tabak büyüklüğünde açın. Bezelerin üzerine sivi yağ sürün. Yufkayı ince açın. Yufkaya kasığın ucu ile sivi yağ serpin. Hazırladığınız peynirli maydanozlu içi yufkaya serpin. Daha sonra yufkayı rulo şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine ortadan baslamak üzere yufkaları dolayarak yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürdüğümüz böreği önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pisirin.

[ML® Boşnak Böreği \(görsel\)](#)