



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK BÖREĞİ

2 kg un
1 yemek kaşığı tuz
2 su bardağı ılık su
300 gr tereyağı
Harç için;
2 kg patates
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Unu çukur bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açıp tuzu ilave edin. Suyu azar azar ekleyip yoğurmaya başlayın. Hafif sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru üç eşit bezeye ayırıp üzerini nemli bir bezle kapatın ve 1 saat bekletin.

Patatesleri bol suyla yıkayıp yumuşayana kadar haşlayın. Kabuklarını soyup 3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı, tuz ve karabiber ekleyip püre kıvamına gelinceye kadar ezin.

Hamur bezelerinden birini yemek tabağı büyüklüğünde oluncaya kadar merdaneyle açın. Üzerine eritilmiş tereyağı sürerek iki elinizin üst kısımlarını kullanarak hamuru olabildiğince incelterek açmaya devam edin.

Yufkayı düz bir zemin üzerine alarak üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Patatesli harçtan bir miktar alarak yufkanın üzerine uzun bir parça şeklinde yerleştirin. Yufkayı rulo şeklinde sarın. İki elinizle hafifçe çekerek hamuru kopmayacak şekilde uzatın. Rulo yufkadan cevizden daha büyükçe parçalar koparak elinizde hafifçe yuvarlayın ve içine tereyağı sürülmüş tepsiye yan yana dizin. Kalan tüm hamurları bu şekilde hazırlayarak tepsiye dizin.

Hamur toplarının üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 45 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.