BOŞNAK BÖREĞİ

6 Çorba Kaşığı Un
Aldığı Kadar Su
Aldığı Kadar Tuz
6 Adet Patates
İsteğe Bağlı Karabiber

Un, su, tuz hamur kıvamına gelene kadar yoğurulur. Hamur 3 bezeye ayrılarak açılır. Doğranan patatesler su da bekletildikten sonra tuz ve karabiber konur. Açılan hamurların arasına patatesler konur ve iki kenarından katlayarak büzülür. Böreklerin üzerine yağ konur ve pişmeye bırakılır. Börekler piştikten sonra eritilen yağ ve su karışımı üzerlerine dökülerek servise hazır hale getirilir.



© lezzetler.com tarif no:91990 • adı:Boşnak Böreği • gönderen:faize • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:47