



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŐNAK BÖREĐİ

6 orba 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. DoĐranan patatesler su da bekletildikten sonra tuz ve karabiber konur. Açılan hamurların arasına patatesler konur ve iki kenarından katlayarak büzölür. Böklerin üzerine yağ konur ve piŐmeye bırakılır. Bökler piŐtikten sonra eritilen yağ ve su karışımı üzerlerine dökölerek servise hazır hale getirilir.

