



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BOŞNAK BÖREĞİ (SAKARYA)

2 su bardağı süt
2 adet yufka
200 gram tereyağı
2 adet yumurta
İç harcı:
300 gram kıyma
2 adet küçük soğan
2 adet orta boy patates
Yeteri kadar tuz karabiber

Kıymayı, çok ince doğranmış soğanı, rendelenmiş patatesi, yumurtayı, tuzu ve karabiberi karıştırarak harcı hazırlayın. Bir yufkayı süt ve erimiş yağ karışımıyla iyice yağlayın. Yufkayı 4 e bölün. Geniş tarafına hazırlanan harçtan koyun. Sigara böreği gibi rulo yapın. Sonra gül biçiminde sarın. Diğer yufkaya da aynı işlemi uygulayın. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine kalan sütlü yağdan sürün. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

[ML® Boşnak Köftesi için tıklayın](#)
