



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOYOZ (İZMİR)

500 gram un
250 mililitre ılık su
Yarım tatlı kaşığı toz şeker
Çeyrek su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Unu elemekle başlayın. Elenmiş unu derin bir karıştırma kabına veya mutfak tezgahının üzerine alın. Una toz şekerini ve tuzunu ilave edin. Toz karışıma yavaş yavaş ılık su ekleyerek hamuru yoğurmaya başlayın. Hamuru 10 dakika kadar güzelce yoğurun. Kıvamı kulak memesi yumuşaklığından biraz daha sert olacak şekilde bir hamur elde edeceksiniz.

Bu hamurun üzerini hava almayacak şekilde streç filmle kaplayın ve 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Dilenen hamuru rulo şeklinde açın ve ceviz büyüklüğünde hamur bezelerine ayırın.

Bezelerin üzerini nemli bir bezle örtün ve oda sıcaklığında tekrar 20 dakika bekletin.

Dinlenen hamurları merdane kullanarak açın. Üzerlerine zeytinyağı sürün.

Açıp, yağladığınız bütün bezeleri üst üste dizin ve hamuru incelttiğiniz kadar açın.

Yağlı hamur açma işlemini, mümkünse mermer bir tezgahta yapmanız işinizi kolaylaştıracaktır.

Üst üste dizdikten sonra incecik açtığınız yağlı hamur katlarını zarf şeklinde katlayın. Zarf şeklindeki hamuru rulo şeklinde sarın.

Yağlı hamur rulosunu son kez oda sıcaklığında 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Fırını 200 derecede ısıtmaya başlayın. Kullanacağınız fırın tepsisinin tabanını yağlı kağıtla kaplayın.

Dinlenen yağlı hamurdan dilediğiniz büyüklükte hamur parçaları kesin. Bu parçaları elinizle hafifçe yuvarlayın.

Yuvarladığınız hamur parçalarının orta kısımlarına parmağınızla bastırdıktan sonra aralıklarla fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden 200 derece ısıtılmış fırının orta katında, üzerleri güzelce kızarana kadar pişirin. Leziz boyozlarınız hazır sıcak servis edebilirsiniz.

Not: Boyozları dilediğiniz gibi tahinli, peynirli, patatesli, ıspanaklı ya da kabaklı olmak üzere çeşitlendirebilirsiniz.

