



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BOYOZ (İZMİR)

1 kilogram un
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı sıvı yağ

Unu eleyin. Tuz ve şeker ilave ederek karıştırın.
Ilık suyla biraz sert bir hamur yoğurun.
15-20 dk yoğurduktan sonra 15 dakika bekletin.
Daha sonra hamuru silindir haline getirin.
Silindirden 20 adet minik bezeler alıp yuvarlayın. Bu minik bezeleri de 15 dakika bekletin.
Bezeleriniz dinlendikten sonra tatlı tabağı büyüklüğünde açıp altını ve üstünü yağlayın.
5 tanesi üst üste gelecek şekilde 15 dakika daha bekletin.
Hamuru, mümkün olduğu kadar ince açın ve tekrar yağlayıp bohça gibi sarın.
Tekrar 15 dakika bekletin.
Sonrasında 3-4 parmak kalınlığında parçalar koparıp ortasına iki parmağınızla bastırın.
Yağlı tepsiye dizdiğiniz boyozları fırına verip üstü altı kızarana kadar pişirin.

