



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İZMİR BOYOZU

2 su bardağı beyaz un  
3/4 (üç çeyrek) su bardağı soğuk su  
1 tatlı kaşığı elma sirkesi  
1 tatlı kaşığı sızma zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 kase haşlanmış rendelenmiş patates  
4 adet haşlanmış yumurta

Hamur malzemelerini yoğurma kabına alın ve 10 dakika yoğurun.

Üzerini örtüp yarım saat dinlendirin.

Hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere yuvarlayın.

Bezelerin hepsini 10 dakika zeytinyağında bekletin ve her birini teker teker tezgâha alıp yağlayın.

Bir miktar merdane ile incelttikten sonra katmer hamuru açar gibi tezgâhın üzerinde havalandırarak çevirin ve açın ya da merdane ile açabildiğiniz kadar açın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve tuz serptiğiniz patatesli harçtan uzun kenarına yayın ve rulo yapıp kıvrın.

Her bir böreği 5 dakika daha yağda beklettikten sonra tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

