



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇALI ERZURUM KETESİ

Milli Eğitim Bakanlığı

Hamuru için:

500 gram un

1 yumurta

1 adet limon

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı yoğurt

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı su

İçi için:

250 gram un

150 gram tereyağı

Üzeri için:

1 yumurta

Yağlamak için:

500 gram tereyağı

İçi için, eritilmiş tereyağında un açık kahve rengine kavrulur.

Yumurta, yarım limonun suyu, zeytinyağı, yoğurt, tuz, su ve un ilavesiyle yumuşak bir hamur yoğrulur.

Yoğrulan hamur yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılıp yarım saat dinlendirilir.

Bezeler merdane ve oklava yardımıyla ince açılır.

Tereyağı eritilir, açılan yufkalar yağlanır.

4 eşit parçaya ayrılarak ortalarına iç konur, bohça şeklinde kapatılır.

Yağlanmış tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülerek 180 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

