



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BOHÇA BÖREĞİ

MALZEMELER

4 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Su
2 Yumurta, 1 Yumurta Sarısı
1 Su Bardağı Yoğurt
1 Çay Bardağı Sıvıyağ
1 Paket Kabartma Tozu
250 gr. Erimiş Margarin
Tuz
İç Malzemesi
350 gr Küçük Doğranmış Kuşbaşı Kuzu Eti
3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
3 Soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Çukur bir kaba unu boşaltın. Ortasını havuz gibi açıp 2 yumurta, yoğurt, sıvıyağ, süt, kabartma tozu ve tuz ilave edin. Orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp unlayarak tabak büyüklüğünde açın.

Hamurları erimiş margarinle yağlayın. Dört kenarını ortada birleştirerek kare haline getirin. Unlayıp merdane ile kare şeklinde genişletin.

Kuşbaşı etleri kendi suyunda hafifçe kavurun. Soğanları piyazlık doğrayın.

Sıvıyağ ile birlikte ete ilave edin. Çok az su ekleyip pişirin. Suyunu çekince karabiber ve tuz serpin.

İç malzemesi soğuduktan sonra hazırladığınız hamurun ortasına yerleştirin. Kenarlarını ortada birleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürüp sıcak fırında pişirip servis yapın.