



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GİRİT BOHÇASI

<https://www.elele.com.tr>

- 2 soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 500 g kuzu kıyma
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 demet nane
- 1 çay kaşığı rendelenmiş muskat
- 3 diş sarımsak
- 4 domates
- Tuz
- Karabiber
- 300 g kuzu ispanak
- 3 yufka
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı susam

Yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Kuzu kıymayı ilave edip kavurmaya devam edin. Sıcak su ekleyin. Suyunu çekmeye başlayınca ince kıyılmış nane, rendelenmiş muskat, ezilmiş sarımsak, küp doğradığınız domates, tuz ve karabiberi ilave edin. Kısık ateşte 1-2 dakika daha kavurup ince kıyılmış ispanak yaprağını ekleyin. 5 dakika pişirin. Harcı ılınması için bir kenara alın. Fırın kabını yağlayıp yufkalardan birini kenarlardan sarkacak şekilde tabanına yayın. Diğer yufkayı da parçalara bölerek üzerine yerleştirip kıymalı harcı ekleyin. Kenarlardan sarkan kısımları bohça gibi üzerine kapatın. Kalan yufkayı elinizle parçalayın. Derin bir kaba koyduğunuz sütün içine batırıp böreğin üzerine gelişi güzel yayın. üzerine susam serpin. Isıtılmış 175 derece fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



