



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ ETLİ BOHÇA BÖREĞİ

4 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Su

2 adet Yumurta

1 adet Yumurta Sarısı

1 Su Bardağı Yoğurt

1 Çay Bardağı Sıvıyağ

1 Paket Kabartma Tozu

250 gr. Erimiş Margarin

1 tatlı kaşığı Tuz

İç için:

350 gr Küçük Doğranmış Kuşbaşı hindi eti

3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

3 adet Soğan

Tuz

Karabiber

1 çay kaşığı kekik

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 hindi etleri kendi suyunda hafifçe kavurun. Soğanları piyazlık doğrayın. Sıvıyağ ile birlikte ete ilave edin.

Çok az su ekleyip pişirin.

Suyunu çekince karabiber, kekik ve tuz serpin.

İç malzemesi soğuduktan sonra hazırladığınız hamurun ortasına yerleştirin.

Kenarlarını ortada birleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürüp sıcak fırında pişirip servis yapın.

