



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR BOYOZU

HAMURU İÇİN

200 gr un

80 gr SANA Tereyağı Lezzeti

2 yemek kaşığı sıvı yağ

150 ml su

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı şeker

Un, su, tuz ve şekeri karıştırarak bir hamur elde edin.

Hamurumuzu ikiye bölün.

Hamuru pasta tabağı büyüklüğünde olacak şekilde merdane ile açın.

Hamurun üstüne oda sıcaklığında yumuşamış SANA Tereyağı Lezzeti sürün.

İkinci hamuru onun üzerine kapatıp kenarlarını elimizle yapıştırın.

Bir kase içine sıvı yağ koyun. Üzerine boyoz hamurunu koyun ve kaseyi streçleyerek oda sıcaklığında bir saat dinlendirin.

Daha sonra hamurunuzu yavaş yavaş kenarlarından çekerek elinizle genişletin.

Zarf şeklinde katlayın.

Bir tarafından sarmaya başlayıp rulo yapın.

Ruloyu 4 parçaya ayırın.

Ayırdığınız her parçayı dik olarak tutup ortasına parmağınızla bastırarak ezin.

Üstünden avuç içinizle bastırıp tepsiye yerleştirin.

15 dakika tepside dinlendirin. 225 derecelik fırında 15 dakika pişirin.

Yanına peynir, zeytin, domates, salatalık ve roka yaprakları koyarak servis edin.

