



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI BOHÇA BÖREĞİ

12 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
100 gr. iç yağ  
2 su bardağı sıvı yağ  
500 gr. kıyma  
1 adet yumurta  
Yarım demet maydanoz

Un, tuz ve suyu (gerektiği kadar) karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun.

Hazırlanan hamuru 4 parçaya bölün.

Her bir parçayı hazır yufka büyüklüğünde açın ve üzerine ısıtılmış sıvı yağ ve iç yağ karışımını sürün.

Yufkayı bohça şeklinde katlayın, tekrar oklava ile açarak inceltin ve yağlayın. Bu işlemi birkaç kez tekrarladıktan sonra bohça şeklindeki hamuru küçük parçalara bölün.

Diğer tarafta kıymayı, yumurtayı ve maydanozu karıştırarak iç malzemeyi hazırlayın.

Kesilen parçaları, ortası kalın, kenarları ince olacak şekilde yuvarlak bir formda açın. Ortasına bir miktar harç koyun ve kenarlarını birbiri üstüne getirerek katlayın.

Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizin ve üzerini yağlayarak 200 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.

---