



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRALİÇE BOHÇASI (İSPANYA)

MALZEMELER

2 çorba kaşığı tereyağı
½ adet kuru soğan
5 adet iri kültür mantarı
½ küçük havuç
½ adet kereviz
1 adet küçük levrek
1 adet küçük somon
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı krema
2-3 sap maydanoz
2 adet yufka

YAPILIŞI

Tereyağını tava eritip küçük kestiğiniz soğanları ilave edip pembeleşene kadar kavurun. Zar şeklinde kesilmiş sebzeleri ve onun üzerine ince dilimler halinde kesilmiş balıkları ilave edin. Tuzunu ve karabiberini kayup birkaç dakika soteleyin. Kremayı ve ince doğranmış maydanozları ilave edin.

Yufkaları 20x20 cm büyüklüğünde kesin. Hazırladığınız harcı bohça şeklinde kapatın. Bol kızgın yağda kızartın. Fazla yağın süzmek üzere kağıt havlu üzerine alın.

Sıcak servis yapın.

[ML® Rus Bohçası için tıklayın](#)