



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BOHÇA

Malzemeler:

500 g un

1 su bardağı eritilmiş margarin

1 su bardağı tereyağı

2.5 tatlı kaşığı şeker

2 tatlı kaşığı tuz

5 g Pak maya (yaş)

250 g beyaz peynir

Yarım çay bardağı zeytin veya zeytin ezmesi

2 adet yumurtanın sarısı

100 g rendelenmiş kaşar

Hazırlanışı:

Derince bir kaptan un, şeker, tuz, beyaz peynir, eritilmiş margarin, tereyağı ve maya karıştırılarak yoğrulur. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve merdane yardımıyla küçük yuvarlaklar şeklinde açılır. Ortasına bıçak yardımıyla zeytin ya da zeytin ezmesi konulur. Yarım daire şeklinde kapatılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine yumurtaların sarısı sürüldükten sonra rendelenmiş kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirilir.

[ML® Rus Bohçası \(görsel\)](#)