



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS BÖREĞİ

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 tatlı kaşığı yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı şeker
Yarım küçük paket margarin (65 gr.)
Aldığı kadar un
Kızartma için iki su bardağı ayçiçek veya zeytinyağ
İÇ İÇİN:
250 gr. kıyma, 2 soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz ve karabiber

- 1- Şeker ile maya sütle eritilir.
- 2- Buna su, tuz, erimiş margarin konup karıştırılır.
- 3- Aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülü olarak ılık bir yerde mayalandırılır.
- 4- Yumurtadan küçük parçalara ayrılır. Avuç içinde açılıp hazırlanan kıymalı iç konup kapatılır. Yumurta biçiminde şekillenir.
- 5- Kızgın yağda kızartılıp kağıt üzerine çıkarılır.

Not: Kıymalı iç şöyle hazırlanır:
Küçük doğranmış soğan, kıyma çok az yağ ile kavrulur. Ateşten alınıp kıyılmış maydanoz ve tuz karabiber karıştırılır. (Kıyma ve soğan kavurmadan çiğ de kullanılabilir.)

[ML® Rus Bohçası için tıklayın](#)
