SARAY BOHÇASI

4 adet hazır yufka
2 adet patates
2 adet havuç
1 kase bezelye
Yarım kilo tavuk göğsü
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
Tuz
2 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
2 su bardağı süt (beşamel sos için)
2 yemek kaşığı tepeleme un
1 tatlı kaşığı margarin
1 su bardağı kaşar rendesi (üstüne)

Garnitür için; Patates ve havuçları küp küp doğrayın, bezelyelerle beraber haşlayın (bezelyeleri konserve kullanacaksanız haşlamanıza gerek yok).
İç harcı için; Kuşbaşı doğradığınız tavuk etlerini yağda soğanla beraber kavurun. Üzerine salça veya domates rendesi ilave edin. Domatesler suyunu çekince hazırladığınız garnitürü, tuz ve baharatını ekleyin, bir iki karıştırıp soğumaya bırakın. Yufkayı düz bir zemine yayın üzerine yağ sürüp, ikinci yufkayı da onun üzerine koyun, ona da yağ sürdükten sonra yufkayı 8 eşit üçgen parça olacak şekilde bıçakla kesin. Üçgen parçanın geniş kısmına hazırladığınız iç harcından 3-4 kaşık koyup bohça gibi katlayın. Sonra fırın tepsisine sık olmayacak şekilde sıralayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Beşamel sosusunu yapmak için, ayrı bir kapta iki bardak sütün içine 2 yemek kaşığı un ve 1 tatlı kaşığı yağ koyup koyulaşana kadar pişirin. Börekler pişince üzerlerine birer kaşık beşamel sos döküp kaşar rendesi serpin, tekrar fırına koyun ve kaşarlar eriyip üzeri kızarana kadar fırında pişirin.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.06.2021

© lezzetler.com tarif no:112364 • adı:Saray Bohçası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:02.05.2024 - 12:55