



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI BOYOZ (İZMİR)

6 adet yufka
1 su bardağı su
1 su bardağı sıvı yağ
İçin için:
Beyaz peynir
Üzeri için:
2 su bardağı su
1 şişe maden suyu
1 yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı sıvı yağ

Yufkaları ıslatmak için yağ ve suyu derin bir kabın içinde karıştırın.

Yufkalardan bir tanesini düz bir zemine serin.

Üzerine hazırladığınız yağlı su karışımından sürüp yufkayı ikiye katlayın.

"D" harfine benzer bir şekil elde edeceksiniz.

Daha sonra yufkayı bir bıçak yardımıyla dört eşit parçaya bölün.

Elde ettiğiniz yufka parçalarının geniş kenarına beyaz peynirleri koyun ve yufkayı kenarlarını kıvrımadan rulo şeklinde sardıktan sonra gül böreği şekline getirin.

Bu işlemleri bütün yufkalar için tekrarlayın.

Hazırladığınız yalancı boyozları kullanacağınız fırın tepsisinin içine sıkışık olacak biçimde yan yana dizin.

Daha sonra yağ, soda ve suyu derin bir karıştırma kabında çırpın.

Hazırladığınız karışımı boyozların üzerinde eşit olacak şekilde gezdirerek dökün.

Tepsinin üzerini streç filmle kapatın ve dinlenmesi için 1 gece buzdolabında bekletin.

Yalancı boyozlar üzerine döktüğünüz karışımın çoğunu çekmiş olacaktır fakat yine de tepsinin içinde karışımından biraz kalmış olabilir.

Dinlendirdiğiniz yalancı boyozları yağlı kağıt serili başka bir fırın tepsisine aralıklarla dizin.

1 yumurtanın sarısını yalancı boyozların üzerine pay edin.

Önceden 180 derece ısıtılmış fırında güzelce kızarana kadar pişirin.

Yalancı boyozlarınız hazır, hemen sıcak servis edebilirsiniz.

