



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YÖRÜK BOHÇASI

Serpil Bahadrlı

### MALZEMELER

1 paket Yuva Yaş Maya (42 gram)

3 su bardağı un

Tuz bir tutam

½ çay bardağı sıvı yağ

Bir miktar ılık su

### İÇ MALZEME

1 adet kuru soğan

2 adet iri domates

4 adet kabak

2 su bardağı pilavlık bulgur

Su, pulbiber, kimyon, tuz

1 kahve fincanı zeytinyağ

### HAZIRLANIŞI

Soğanlar doğranır ve zeytinyağında pembeleşene kadar pişirilir. Ufak doğranmış domatesler ilave edilir ve karıştırılır. Halka halka doğranmış kabak da eklenerek hepsi pişirilir. Pişen kabaklı malzemeye bulgur konur ve göz kararı su ilave edilip baharatları eklenir, suyunu çekinceye kadar pişirilir. Hamur malzemelerinin tamamı karıştırılarak yoğurulur. Kabarması için 20 -30 dk. bekletilir. 25 -30 cm. çapında bir fırın tepsisi yağlanır. Mayalanan hamur oklava ile açılıp tepsiye yayılır üzerine kabaklı pilav yayılır. Yufkanın sarkan kısımları bohça şeklinde pilavın üzerine kapatılır. Bohçalanmış pilav 175 derece ısıtılmış fırında üzeri kızana kadar pişirilir. Üzeri kızaran yörük bohça pilavı servis tepsisine ters çevrilerek konulur ve dilimlenerek servis edilir.