

Bohca Borek

Malzemeler

5 adet taze yufka

Yarım su b. sivi yağ

Yarım su b. su

İç harcı için;

Bir kase rendelenmiş beyaz peynir

1 demet doğranmış maydanoz

Üstü için;

1 adet yumurtanın sarısı

Yapılışı

Siviyag ile suyu karıştırın.

İç harcı için beyaz peynir ve doğranmış maydanozu karıştırın.

İlk yufkayı tezgaha serin.

Yufkanın her yerine yağlı su karışımından sürün.

Yufkanın karşılıklı kenarlarını ortada birleştirecek şekilde katlayın.

Diğer kenarlarını da aynı şekilde ortada birleştirecek şekilde katlayın.

Elde ettiğiniz büyük kareyi enine ve boyuna ikiye bölüp 4 adet kare elde edin.

Her bir karenin ortasına iç harcınızdan bolca koyup karşılıklı kenarlarını ortada birleştirin.

Birleştirdiğiniz yerlerde acımlar olur ise su ile ıslatıp yapıştırın. Ama zaten yufkayı bekletmeden kapatırsanız, yağladığınız için acımayacaktır.

Birleşim noktası altta kalacak şekilde, yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

Tüm yufkanız ve iç harcınız bitene kadar işlemi tekrarlayın.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.