

Kaymakli Peynirli Bosnak Boregi

Malzemeler

4,5 su bardagi un

2 su bardagi ilik su

1 tatli kasigi tuz

250 gr. kaymak

250 gr. tereyagi

500 gr. beyaz peynir

Yapilisi

Genisce bir yogurma kabina un ve tuzu koyuyoruz. Ilik suyu az az ilave ederek yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun. Uzerine nemli bir bez orterek 5 dakika kadar dinlendiriyoruz. Hamuru dort bezeye ayiriyoruz. Her bezeyi yuvarlayip firin tepsisi buyuklugunde aciyoruz. Uzerine tere yagini, kaymagi eritip suruyoruz ve altiya boluyoruz. Boldugumuz her parca hamuru elimizle saga sola cekip tepsi buyuklugunde ince bir sekilde acararak yaglanmis firin tepsisine yerlestiriyoruz. Bir beze daha acip, ayni sekilde yaparak, arasina rendelenmis peyniri esit bir sekilde yayiyoruz. Elimizdeki yagi hamurlara gore paylastiriyoruz. Yine ayni sekilde hamurlara bu islemi yapip, en son uzerine yag ve kaymak karisimindan suruyoruz. Onceden isitilmis 180 derecelik firinda kipkirmizi olana kadar kizartiyoruz ve firindan aliyoruz. hazirlamis oldugumuz bosnak boregini sevdiklerimizle afiyetle yiyoruz. ellerimize saglik :)