

Kiymali Citir Bohca Boregi

Malzemeler

Hamur icin:

2 cay bardagi sut

2 cay bardagi su

2 cay bardagi siviyağ

Tuz

Aldigi kadar un

Ic harci icin:

Yarim cay bardagi siviyağ

500 gr kiyma

1 soğan

Tuz, karabiber

2 tatli kasigi kekik

1 patates

1 domates

Yarim su bardagi iri dovulmus ceviz

Hamuru acmak icin:

Yarim kase nisasta

Yapilisi

Derin bir kapta su, sut, siviyağ, tuz ve un karistirilip kulak memesi kivaminda bir hamur elde edilir. Diger tarafta, genisce bir tavada kucuk kucuk dogranmis soğan kavrulur. Sirasiyla patates rendesi, kiyma, domates rendesi, tuz karabiber ve kekik ilave edilip iyice kavrulur. Son olarak ceviz ilave edilir ve iyice suyunu cekmesi saglanir. Kiymali ic soguduktan sonra hamurdan ceviz buyuklugunde bezeler alinip nisasta yardimi ile pasta tabagi buyuklugunde ince yufka acilir. Ortasina kiymali icten koyulup bohca seklinde kapatilir. Borekler yaglanmis firin tepsisine dizilir. Boreklerin uzerine bolca zeytinyagi surup onceden isitilmis 180 derece firinda uzerleri kizarana kadar pisirilir.