

Tavuklu Bohca Borek

Malzemeler

3 adet yufka
3 adet tavuk gogsu
1 adet kuru sogan
Tuz, karabiber, pulbiber
Arasina surmek icin:
1 su b. siviya
3 yemek k. un

Yapilisi

Sogani yemeklik dograyip elinizle biraz ovun. Tavuklari da minik minik kusbasi olarak dogradiktan sonra soganla karistirin. Tuz, karabiber ve pulbiberi karistirip iyice harmanlayin.

Bir bardakta siviya ve unu karistirin.

Bir yufkayi tezgaha yayip uzerine unlu yag karisimindan surun. Once alt kismindan yarim katlayin, sonra ust kismindan yarim katlayin. Iki yandan da katladiktan sonra kare bir yufka elde edin.

Bu kare yufkayi ortalarindan bolerek 4 kare daha elde ettikten sonra her bir kare yufkanin uzerine cig harctan paylastirin ve bohca seklinde kapatip kapattiginiz kisim tepsiye gelecek sekilde yaglanmis kagit serili tepsiye dizin.

Her yufka icin ayni islemi tekrarlayin ve boreklerin uzerlerine de yumurta sarisi surdukten sonra 200 derece firinda kizarincaya kadar pisirin, sicak sicak servis yapin.