



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## RUS BOHÇASI



1 paket çabuk maya  
1 tatlı kaşığı toz eker  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı ılık su  
2 tatlı kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
250 gr kıyma  
2 adet kuru soğan  
6 orba kaşığı sıvıyağ  
1 ay kaşığı karabiber  
1 ay kaşığı tuz  
Kızartmak için:  
2 su bardağı sıvıyağ

# ılık su, süt, eker, maya çukur bir kaba konur ve karıştırılır. Oda ısısında yumuşamış tereyağı eklenir ve parmak uçlarıyla parçalanır.

# zerine tuz ve yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. zeri kapatılır, ılık ortamda 45 dakika dinlendirilir.

# Bu arada i hazırlanır; ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. zerine kıyma katılır, karıştırarak suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.

# Tuz ve karabiber eklenir, soğumaya bırakılır.

# Dinlenen hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Unlu zeminde, parmak uçlarıyla çay tabağından büyük, tatlı tabağından küçük açılır.

# Ortasına i konur ve kenarlardan yukarı doğru birleştirebilir, ele yuvarlanarak top şekli verilir.

# Sıcak yağa ek yeri alta gelecek şekilde bırakılır, pembe renkte kızartılır.

# ılık olarak servis yapılır.

**Not:** Rus bohçası derin yağda kızartılır, fazla yağ harcamamak için küçük, çukur bir kapta kızartılması tavsiye edilir.