



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Rus Boxçası

Rus Bohçası



1 paket tez maya
1 çay qaşığı toz şəkər
1 su stəkani süd
Yarım su stəkani ilıq su
2 çay qaşığı kərəyağı
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçi üçün:
250 qr qiyma
2 ədəd quru soğan
6 Çorba qaşığı duru yağ
1 çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz
Qızartmaq üçün:
2 su stəkani duru yağ

- # İliq su, süd, şəkər, maya çuxur bir kobud qoyular və qarışdırırlar. Otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı əlavə olunar və barmaq uclarıyla parçalanar.
- # Üzərinə duz və yumşaq bir xəmir olana qədər un əlavə olunaraq yoğurular. Üzəri bağlanırlar, ilıq mühitdə 45 dəqiqə dinləndirilər.
- # Bu vaxt iç hazırlanar; incə qıyılmış soğan yağda çəhraylaşdırırlar. Üzərinə qiyma qatırlar, qarışdıraraq sununu buraxıb çəkənə qədər qovrulur.
- # Duz və qara bibər əlavə olunar, soyumağa buraxırlar.
- # Dinlənen xəmindən yarım limon qədər parçalar alırlar. Unlu zəmində, barmaq uclarıyla çay qabından böyük, çay qabından kiçik açılar.
- # Ortasına iç qoyular və kənarlardan yuxarı doğru birləşdirilər, ələ diyirlənərək top şəklində verilər.
- # İsti yağa əlavə yeri alta gələcək şəkildə buraxırlar, çəhrayı rəngdə qızardırlar.
- # İliq olaraq xidmət edilər.

Qeyd: Rus boxçası dərin yağda qızardırlar, çox yağ xərcləməmək üçün kiçik, çuxur bir qabda qızardılması tövsiyə edilər.