



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

Boyoz

Boyoz



8 Ədəd hazır milföy xəmiri
1 Ədəd yumurtanın sarısı

- # Hazır milföy xəmirləri buzluqdan endirilir. Olduqca yumuşaq bir hal alana qədər otaq istiliyində gözlənilir.
- # Yumuşayan milföy xəmirlərinin ikisi üst üstə qoyulur.
- # Əvvəlcə sağa sola çəktirilərək, deformə bir hal verilir, sonra kağız buruşdurulur kimi buruşdurulur, ovuc arasında yuvaranar.
- # Yuvarlanan xəmirə top şəklində verilir, üzərinə basdıraraq yastılaşdırılır. Digər xəmirlərdə bu şəkildə hazırlanar.
- # Cəmi 4 ədəd kökə az yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlı düzülür.
- # Üzərlərinə yumurta sarısı sürtülür.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 200 dərəcə sobada üzəri qızarana qədər bişirilir.
- # Xaşlanmış yumurta bərabərliyində ilıq olaraq istehlək edilir.

Not: Boyoz, İzmir bölgəsinin sevilen küçə kökəsidir.