



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

## RUS BOHÇASI



1 paket çabuk maya  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı ılık su  
2 tatlı kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İç için:  
250 gr kıyma  
2 adet kuru soğan  
6 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Kızartmak için:  
2 su bardağı sıvıyağ

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

# Üzerine tuz ve yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapatılır, ılık ortamda 45 dakika dinlendirilir.

# Bu arada iç hazırlanır; ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine 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 iç konur ve kenarlardan yukarı doğru birleştirilir, ele yuvarlanarak top şekli verilir.

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

# Ilık olarak servis yapılır.

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