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
İçi 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.