BOŞNAK BÖREĞİ

2,5 su bardağı ılık su
1,5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un (yaklaşık 3,5 - 4 su bardağı)
Yağlamak için;
Yarım paket tereyağı (yaklaşık 125 gram)
1 çay bardağı sıvıyağ
İçi için;
3-4 adet ince pırasa
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
2 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Hamuru yoğurmak için ılık su ve tuz bir kaba konur, üzerine azar azar ekleyerek un konur ve yoğrulur. Normaldan biraz daha sert hamur elde edilir.
Hamur bir kenara bırakılır, bu arada iç hazırlanır. Pırasalar çok ince kıyılır. Tavaya yağ konur, orta ateşte ısınınca pırasalar atılır ve gevşiyene kadar kavrulur. Tuz ve karabiber katılır ateşten alınır.
Pırsa tamamen soğuyunca ezilmiş peynir ve çırpılmış yumurta ilave edilir, karıştırılır.
Dinlenen hamur 30 eşit parçaya bölünür, her parça unlu zeminde oklava yardımıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. Üzerine erimiş tereyağı ve sıvıyağ karışımı sürülür, üzerine açılan hamur konur, yağ sürülür, bu şekilde 5 kat üst üste hamur konur. Bu şekilde 6 grup hamur hazırlanır.
İlk grup yufka alınır, unlu zeminde önce parmak uçlarıyla bastırarak biraz genişletilir, sonra oklavayla tepsi büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Yüzeyine biraz yağ sürülür.
İkinci ve üçüncü grup yufkalar da aynı şekilde açılarak tepsiye yerleştirilir. (Tepside 3 grupta toplam 15 kat yufka var)
Hazırlanan pırasalı iç yayılır. Üzerine kalan 3 grup yufka da aynı şekilde açılarak yerleştirilir.
Kalan yağ üzerine sürülür, börek kare şeklinde kesilir.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Boşnak böreği, Osmanlı döneminde Balkanlardan gelmiş etnik bir tariftir.