



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

BOYOZ



8 Adet hazır milföy hamuru
1 Adet yumurtanın sarısı

- # Hazır milföy hamurları buzluktan indirilir. Oldukça yumuşak bir hal alana kadar oda ısısında bekletilir.
- # Yumuşayan milföy hamurlarının ikisi üst üste konur.
- # Önce sağa sola çektirilerek, deforme bir hal verilir, sonra kağıt buruşturulur gibi buruşturulur, avuç arasında yuvarlanır.
- # Yuvarlanan hamura top şekli verilir, üzerine bastırarak yassıltılır. Diğer hamurlarda bu şekilde hazırlanır.
- # Toplam 4 adet çörek hafif yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir.
- # Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Haşlanmış yumurta eşliğinde ılık olarak tüketilir.

Not: Boyoz, İzmir bölgesinin sevilen sokak çöreğidir.