



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

TATLI BOHÇA



1 paket çabuk maya
1 su bardađı süt
1 su bardađı su
1 ay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta beyazı
1 orba kaşığı pudra Őekeri
Yarım limon kabuđu rendesi
1 fiske tuz
Alabildiđi kadar un
İçi için:
1 kase tuzsuz lor
1 su bardađı kuru üzüm
3 orba kaşığı toz Őeker
Yarım limon kabuđu rendesi
zeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Yođurma kabına, su, süt, yumurta beyazı, sıvıyağ, pudra Őekeri, tuz ve unla karıştırılmış maya eklenir ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # zerine orta sertlikte bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. zeri kapatılır, 1 saat bekletilir.
- # Bu arada i malzeme karıştırılır.
- # Süre sonunda Hamur iki eşit parçaya ayrılır. Merdaneyle 1 santim kalınlığında açılır.
- # Bıçakla kibrit kutusu büyüklüğünde kesilir. Karelerin ortasına i konur ve bohça gibi katlanır.
- # Bohaların kat yerleri tepsiye gelecek Őekilde yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Bu oređin içine limon kabuğu rendesi yerine vanilya ya da tarçın da kullanılabilir.