TATLI BOHÇA

1 paket çabuk maya
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta beyazı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Yarım limon kabuğu rendesi
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 kase tuzsuz lor
1 su bardağı kuru üzüm
3 çorba kaşığı toz şeker
Yarım limon kabuğu rendesi
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

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

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