



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BOHÇA TATLISI (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

Yağ, süt, yumurta ile un yoğrulur. Hamur ceviz kadar alınarak açılan yufka karelere bölünür. 10 cm kadar olan karelerin içine ceviz konularak köşelerinde bohça gibi kıvrılır. Kızartıldıktan sonra üzerine kestirilmiş şeker dökülür.