



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK MARMELATLI BOHÇALAR (FRANSA)

MALZEMELER

125 gr Margarin

4 Yemek Kasigi Toz Seker

Vanilya

Tuz

1 Adet Yumurta Sarisi

200 gr Süzme Yoğurt

1 Çay Kasigi Limon Kabugu Rendesi

125 gr Un (1 su bardagından 3 silme yemek kasigi eksik)

100 gr Galeta Unu (1 su bardagından 4 yemek kasigi eksik)

100 gr Erik Marmelati

YAPILIŞ TARİFİ

50 gr yağı sekerin yarisi ,vanilya ve bir tutam tuz ile iyice çirpin. Yumurta sarisi, süzme yoğurt ve limon kabugu rendesi ile karistirin. Unu eleyerek ekleyin ve yogurun. Hamuru huzdolabında 1 saat bekletin.

Kalan yağı eritin, kalan toz seker ve galeta ununu yağda kavurun.

Hamuru unlanmış tezgahta 3 mm inceliginde açın. Kalip veya bardakla 8 cm çapında daireler kesin.

Her birinin ortasına yarım tatli kasigi marmelat koyun ve yarım daire seklinde kapatın. Kenarlarının iyice yapismasi için una bulanmış bir çatala bastirin.

Artan hamur parçalarını tekrar yogurup açın ve aynı sekilde kesin. Büyük bir tencerede bolca su kaynatın, bohçaların önce yarisini, sonra diger yarisini kisik ateste 10'ar dakika pisirin. Delikli kepçe ile sudan çıkarın, kavrulmuş galeta ununa bulayın ve üzerine pudra sekeri serpin.