



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BOHÇA

500 gr hazır baklavalık yufka
250 gr tereyağ
1 su bardağı iri çekilmiş fındık
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı un
Birkaç damla limon

Şeker ve su bir tencerede karıştırılıp 10 dakika kaynatılır. Limon suyu eklenip bir taşım daha kaynatılır ve ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Tereyağı bir tavada eritilir.. Yufkalardan aralarına fırça ile tereyağı sürölerek 15'li gruplar yapılır. 8x8 cm kareler kesilir, ortasına fındık yerleştirilip bohça şeklinde kapatılır. Bütün yufkalar bitene kadar işleme devam edilir, hafifçe yağlanmış tepsiye yan yana dizilir. Kalan tereyağı üzerlerine gezdirilir. 170 derece fırında iyice kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine soğuk şerbet gezdirilir. Şerbetini çekince fındık, fıstıkla süslenip servis yapılır.