



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BOHÇA BAKLAVA

1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
1 çorba kaşığı sirke  
5 su bardağı un  
2 yumurta  
Şurubu:  
5 su bardağı şeker  
3.5 su bardağı su  
Açmak için 300 gr nişasta  
200 gr un  
250 gr ceviz  
500 gr tereyağı

Bir kaptan yağ, süt, sirke, yumurta, kabartma tozu konarak kaşıkla çırpılır. Un ilave edip iyice özlendirerek yoğurulur.

Hamur ikiye bölünür hamurun bir parçası ceviz kadar parçalara bölünüp nişastalı un ile bir tabak büyüklüğünde açılır. Arasına nişasta serpilir. Hepsini üst üste konup açıldıktan sonra merdane ile iki milim inceliğinde açılır. 4 santim en ve genişlikte kareler bölünüp arasına yarım ceviz konulup, dört ucundan tutulup bohça gibi kapatılır. Yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir. Diğer ayrılan ikinci parça da aynı şekilde hazırlanıp tepsiye dizilir. Üzerlerine kızgın tereyağı dökülüp ısıtılmış fırına verilir. Şerbet ılık, baklava da ılık olarak haşlanır.