



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BOHÇA KETE

### Malzemeler

2 yumurta

100 gr. margarin 1 çay bardağı sıvı yağ

2 ay bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı maya

1 yemek kaşığı yoğurt

Yeterince un ve tuz

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

İçi İçin

125 gr margarin

2 su bardađı un

1 ay bardağı dövülmüş ceviz

Yapılışı

Maya bir bardakta iki kesme şeker ile ıslatılır. Bir kaptaki diğer malzemeler karıştırılır, maya eklenip kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur kabarmaya bırakılır. Bir tavada 125 gr. Margarin eritilir. İçine 2 su bardağı un konur. Hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine ceviz ilave edilir. Karıştırılıp ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Mayalanan hamurdan cevizden biraz daha büyük bezele elde edilir. Sonra ince açılıp, sıvı yağla yağlanır. Kenarları katlanarak kare şekli verilir. Ortasına hazırlanan iç ten arzu edildiği kadar konur. Kenarları bohça şeklinde katlanıp yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine ırpılan yumurta sürülür. İsteğe göre üzeri susam veya rek otu ile süslenir. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Belli bir süre dinlendikten sonra servis yapılır.