



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BOHÇA KURABIYE

- 2 yumurta
- 4 orba kaşığı tereyağı
- 1 orba kaşığı kakao
- 2 su bardađı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay bardađı süt
- 2 ay bardađı řeker
- 3 orba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 ay bardağı fındık

Derin bir kabin içinde yumurtaları ve şekeri çırpın. zerine kakao ve erimiş tereyağını karıştırıp dkn. Un ekleyip üzerine yavaşça sütü ilave ederek hamuru yoğurun. Son olarak kabartma tozu, nişasta ve vanilyayı da ekleyin. Hamuru kulak memesi kıvamına getirin. İçine fındıkları da bütün olarak katın. Hamuru yağlanmış kalıba elinizle bohça şeklinde kapatıp dizin ve 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Fırından alıp ortasına tarçın ve kıyılmış fındık serpip soğumaya bırakın.