



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BOHÇA TATLISI

1 kase ceviz  
500 gr tereyağı  
1 su bardağı süt  
3 adet yumurta  
2 yemek kaşığı şeker  
1/2 paket yaş maya  
1 kase nişasta  
1 kase mısır unu  
1/2 limon  
125 gr tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Aldığı kadar un  
7 su bardağı şeker  
6 bardak su  
1/4 limon

Hamur için 1 su bardağı süte 3 yumurta kırılır. 2 yemek kaşığı da şeker serpilir. Yarım paket kuru maya ve yarım limon sıkılan harca, 150 gr eritilmiş tereyağ ve sıvı yağ dökülür. Aldığı kadar un eklenerek istenen kıvama gelene kadar yoğrulur. Hamur 14 bezeye bölünür ve nemli bezle üzeri örtülerek dinlendirilir. Dinlenen bezeler önce un daha sonra nişasta ve mısır unu serpilerek açılıp incecik yufka haline getirilir. Yufkalar çarşafıla kapatılarak dinlendirilir. Dinlenen yufkalar üçer üçer masaya alınır. Yufkalar kenarlardan zarf gibi katlanır ortasına çekilmiş ceviz koyulur ve dört köşesinden bohça gibi kapatılıp tepsiye dizilir. Diğer yufkalar da aynı şekilde hazırlanır. Üzerine bolca eritilmiş tereyağı dökülerek fırında pişirilir. 7 bardak şeker 6 bardak su eklenerek limon sıkılıp şerbet kaynatılır. Pişen tatlının üzerine şerbet döküldükten sonra her tatlı şerbeti iyice çekmesi için dörde kesilir.