



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇA TATLISI

1 su bardağı su
2 adet yumurta
750 gram margarin
1 çay kaşığı limon tuzu
2 çay kaşığı tuz
1 kg un
4 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 su bardağından az tozşeker
Üzerine:
Yarım su bardağı dövülmüş antepfıstığı
Şerbet için:
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Suyu, yumurta, margarin, limon tuzu ve tuzla karıştırın. Üzerine unu ilave edip, karıştırın. Buzdolabına alın. Yarım saat dinlendirin. 5 mm kalınlığında açıp, yuvarlak bisküvi kalıplarıyla kesin. Ceviz ve şekeri karıştırın. Yuvarlak hamurların ortasına koyun. Yarım ay sekinde katlayın. Kenarlarını içeri doğru kıvrın. Dilerseniz çatalla şekillendirin. Önceden ısıtılmış 230 derecelik fırında 10 dakika pişirin. Şerbeti hazırlayın. Bunun için, su ve şekeri kaynatın. Limon suyunu ilave edin. Şerbet sıcakken, soğuyan tatlıların üzerine gezdirin. Biraz ılınınca dövülmüş antepfıstığı ile süsleyin. Soğuyunca servis yapın.