



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 gr tereyağı
1 Çay kaşığı limon tuzu
2 Çay kaşığı tuz
1 Kg un
4 Su bardağı dövülmüş ceviziçi
1 Su bardağından az toz şeker
2 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı su
Yarım adet limon suyu

Suyu, yumurtayı, limon tuzu, tuz ve tereyağı bir kaptaki karıştırın. Üzerine unu ilave edin ve karıştırıp buzdolabına alın. Yarım saat dinlendirin. 5 mm kalınlığında açın ve yuvarlak bisküvi kalıplarıyla kesin. Dövülmüş cevizi ve şekerini karıştırın ve yuvarlak hamurların ortasına koyup yarım ay şeklinde katlayın. Kenarlarını içeri doğru kıvrın. Dilerseniz çatalla şekillendirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana dek pişirin. Şerbetini hazırlayın bunun için su ve şekerini kaynatın. İndireceğiniz yakın limon suyunu ilave edip 1-2 taşım kaynattıktan sonra ateşten indirin. Şerbet sıcakken pişirdiğiniz ve soğuttuğunuz hamurların üzerine gezdirin. Biraz ılınca üzerine dövülmüş antepfıstığını serpin. Soğuyunca servis yapın.