



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOHÇADA AYVA

- 1 Adet Yumurta
- 4 Yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 Yemek kaşığı sirke
- 3 Yemek kaşığı süt
- 4 Yemek kaşığı ay çiçek yağı
- 250 gr margarin
- 4-5 su bardağı un
- 2 adet ayva
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı şeker
- 2 adet karanfil
- 4-5 yemek kaşığı dövülmüş fındık içi

Malzemeler karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Yağlı bir kaba sarılıp buzdolabın da yarım saat dinlendirilir. Ayvalar soyulup rendenin iri tarafı ile rendelenir. Bir tencereye koyularak toz şeker karanfil ve su ilave edilerek pişirilir. Ocaktan alıp soğutulur. Hamur dikdörtgen şeklinde açılıp küçük karelere bölünerek ortalarına harç koyup bohça şeklinde sarılır. Hamurdan yuvarlaklar kesilip bohçaların kapama yerine kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilip 170 derece de önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilip soğuyunca servis yapılır.

[ML® Bohçada Pilav Videosu](#)