



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOUGATSA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram yufka
200 gram irmik
800 ml süt
100 gram tereyađı
150 gram Őeker
1 ay kaŐığı vanilya
Pudra Őekeri ve tarçın (servis için)

Tereyağını eritin ve yufkaların arasına sürmek için kenara ayırın.

Bir tencerede süt, Őeker ve vanilyayı karıŐtırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra irmiği ekleyip koyu bir kıvam alana kadar karıŐtırın.

İrmikli harcı ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Yufkaları tezgaha serip, aralarına tereyağı sürerek kat kat dizin. Hazırladığınız irmikli karıŐımı yufkaların üzerine eŐit Őekilde yayın.

Yufkaları bohça Őeklinde kapatıp, önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında üzeri kızarana kadar piŐirin.

PiŐen Bougatsa'yı fırından çıkarın, üzerine pudra Őekeri ve tarçın serpip dilimleyerek servis edin.

