



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BOHÇA

1 su bardağı erimiş margarin
6 su bardağı un
1 su bardağı sıvıyağ
3 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce şerbeti hazırlayın. Bir tencereye su ve şekerini alın kaynatın. Koyulaştığında limon suyu ekleyip bir taşım kaynatın ve soğumaya bırakın. Hamur yoğurma kabına unu ilave edin ve ortasını havuz gibi açın sıvıyağı, eritilmiş margarini, yoğurdu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapıp yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat kadar dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle bastırarak avuç içinde veya düz bir zeminde çay tabağı büyüklüğünde açın. Ortalarına ceviz içi yerleştirin. 2 ucunu üstüste birleştirip yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış fırında 170 derecede pişirin. Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra soğuk şerbeti sıcak tatlının üzerinde gezdirin. Şerbeti çekince servis yapın.
