



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ DAMAT BOHÇASI

- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı kakao
- Aldığı kadar buğday nişastası
- 1 kase ceviz
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 1 çay kaşığı Bal

Margarini karıştırma kabına alıyoruz ve üzerine yumurtayı kırıyoruz, yoğuruyoruz. Kabartma tozunu ve vanilyayı koyarak karıştırıyoruz. Pudra şekerini, unu ve aldığı kadar nişastayı ilave ederek yoğuruyoruz. İç harcı için, cevizi doğrayıcıdan geçiriyoruz.

İçine tarçın ve bal koyup karıştırıyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıyoruz ve önce yuvarlıyoruz, sonra içini parmağımızla oyuyoruz. Hamurun içine cevizli harçtan koyuyoruz ve ağızlarını kapatıyoruz. Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine diziyoruz. Hamurdan bir parça ayırıp kakaoyla yoğuruyoruz. Kakaolu hamurumuzdan parçalar koparıp fitiller hazırlıyoruz ve bohçaların ağızını bağlıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

---