DAMAT BOHÇASI

500 gr margarin
2 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı kakao
Aldığı kadar buğday nişastası
1 kase ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın

2 yumurta, 500 gr oda sıcaklığında yumuşak margarinle yoğrulup 1 su bardağı pudra şekeri ile özleştirilir. 2 su bardağı un ve 1?er paket kabartma tozu ve vanilya ile biraz daha yoğrulup aldığı kadar buğday nişastası eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. İçi için; 1 kase ceviz çekilir ve 1 tatlı kaşığı tarçın ile karıştırılır. Hamurdan avuç içi kadar bir beze ayrılır ve ayrılan beze 1 yek kaşığı kakao ile yoğrulur. Kalan hamur eşit kalınlıkta dilimlere kesilir. Her dilim külah gibi açılır ve içi cevizle doldurulup ağzı bohça gibi büzülerek kapatıldıktan sonra yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. Kakaolu hamur ince şeritler halinde yuvarlanır ve bohçaların ağzına sarılır, fiyonklar yapılır. Damat bohçaları ortalama 180 derecedeki fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:94672 • adı:Damat Bohçası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.05.2024 - 05:45