



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ ELMALI BOHÇA

0,5 Kg. ekşi elma
3 Su bardağı un
1,5 Su bardağı pudra şekeri
1,5 Su bardağı su
1 Büyük paket margarin (250 Gr.)
1 Çay kaşığı tuz
1 Çay kaşığı sirke

- 1.Elenmiş unun ortasını açınız.
- 2.Ortasına su, tuz, sirke ve yağın 1/4'ünü koyarak bir hamur yapınız.
- 3.Hamur 10 dakika bekletiniz. Sonra merdane ile 1 cm. kalınlığında açınız.
- 4.Kalan yağı ortasına koyunuz ve bohça gibi kapatınız.
- 5.10 dakika bekleterek hamuru tekrar 1 cm. kalınlığında açınız.
- 6.Hamur açıp kapama işlemini 4 defa tekrarlayınız.
- 7.Hamuru son defa 1/2 cm. kalınlığında açarak, 8 veya 10 cm. karelere kesiniz.
- 8.Her karenin ortasına kabuğu soyulmuş rende elma ile pudra şekeri karışımı koyunuz.
- 9.Kare hamurları bohça gibi kapatınız.
- 10.Üzerlerine yumurta sürerek yağlanmış tepsiye diziniz.
- 11.Orta ısıdaki fırında pişiriniz.
- 12.Üzerlerine pudra şekeri serperek servis yapınız.

[ML® Elmalı Bohça Videosu](#)