ERİKLİ BOHÇALAR

100 Gr Sana Hamurişi
3 Adet kırmızı erik
2 Su Bardağı un
2 Çorba Kaşığı İç malzeme için toz şeker
1 Çorba Kaşığı susam
5 Adet ceviz içi
1 Kahve Fincanı file badem
1 Adet yeşil elma
1 Tutam tuz
4 Çorba Kaşığı soğuk su
1 Adet Yumurtanın sarısı
1 Tutam zencefil
4 Çorba Kaşığı pudra şeker
1 Tatlı Kaşığı tarçın
1 Çorba Kaşığı İç malzeme için un

Hamur için un ve pudra şekerini bir kaba eleyip ortasını havuz gibi açın.Oda ısısında yumuşatılmış ve doğranmış margarin, tuz ve soğuk suyu ilave edip pürüzsüz ve orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.Hamurun üzerini bir bezle örtüp 15 dakika dinlendirin. Harç için, elmayı soyup küp şeklinde doğrayın.Eriklerin çekirdeklerini çıkarıp küp şeklinde doğrayın.Meyveleri bir kaba alıp tarçın, zencefil ve şekeri ekleyin.Karıştırıp file badem ve unu ilave edin. Susamı bir tabağa alın.Hamuru 6 eşit parçaya bölün.Her birini çay tabağından biraz daha büyük yuvarlaklar şeklinde açın.Yuvarlak hamurların bir tarafına yumurta sarısı sürüp susama bulayın.Herbirinin kenarlarını üst üste kıvırarak bohça şeklinde hazırlayın. Bohça hamurları ısıya dayanıklı çukur kaselere yerleştirin.Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin.Fırından alıp iç malzemeyi paylaştırın ve tekrar sıcak fırına verin.5 dakika daha pişirin.Fırından alıp soğumaya bırakın.Servis tabağına alıp taze tane yapraklarıyla süsleyin.Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:79773 • adı:Erikli Bohçalar • gönderen:BelmaGüngören • indirme tarihi:19.05.2024 - 03:13