FINDIKLI GELİN BOHÇASI

1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı su
3 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
9 dolu kasık un
150 gr nişasta
200 gr fındık ezmesi
250 gr fındık
Yarım çay bardağı sıvıyağ
25 gr. tereyağı
ŞERBETİ İÇİN:
3 su bardağı su
Yarım limon suyu
4 su bardağı toz şeker

Yumurtayı karıştırma kabına kırıyoruz. Sütünü, sıvıyağı, sirkeyi ve suyu döküyoruz. Sıvıları çırparak karıştırıyoruz. 2 çorba kaşığı tepeleme un koyuyoruz,
peşinden kabartma tozunu ilave edip karıştırıyoruz.
7 kaşık daha tepeleme un ekliyoruz ve yoğuruyoruz. Toplamda 9 kaşık un ekliyoruz. Sert bir hamur elde ediyoruz. Hamuru uzun ince bir fitil haline getiriyoruz. Hamuru 25 eşit parçaya kesiyoruz. Bezeleri yuvarlıyoruz ve üstlerine nişasta serperek merdaneyle tatlı tabağı büyüklüğünde açıyoruz. Açtığımız hamurların aralarına nişasta serpiyoruz ve üstüste diziyoruz. Merdaneyle ince bir hamur elde edene kadar açıyoruz. Büyük hamurdan da iri kareler kesiyoruz. Fındığı doğrayıcıdan geçirip öğütüyoruz. Kestiğimiz karelerin ortasına bir kaşık fındık ezmesi koyuyoruz. Üstüne de fındık döküyoruz. Kare hamurun önce çarpraz iki köşesini ortada birleştiriyoruz. Sonra diğer iki köşesini ortaya getirip birleştiriyoruz. Hazırladığımız bohçaları sana ile yağlanmış fırın tepsine diziyoruz.
Tereyağını eritiyoruz ve fırçayla bohçaların üzerine sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Şerbet malzemelerini bir tencereye koyup kaynatıyoruz. Altını kapatıp 10 dakika ilk sıcaklığının çıkmasını bekliyoruz. Fırından tatlımızı çıkarıyoruz, onun da ilk sıcaklığı çıkana kadar bekletiyoruz. Sonrasında kepçeyle şerbeti tatlının üzerine gezdiriyoruz. Soğuyunca servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:93048 • adı:Fındıklı Gelin Bohçası • gönderen:selma n • indirme tarihi:06.05.2024 - 00:06