



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI GELİN BOHÇASI (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

1 kg baklavalık un

3 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı su

Hamurları açmak için:

1 su bardağı nişasta

İçi için:

2 su bardağı toz antepfıstığı

300 gram kaymak

Şerbeti için:

3 litre su

1,5 kg toz şeker

Yarım limon suyu

Hamur için unu yoğurma kabına eleyin, içine yumurta, tuz ve suyu ilave edip kulak memesinden daha sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru 12 eşit bezeye ayırın. Her bezeyi oklava ile üzerine nişasta serpererek ince olacak şekilde tepsi büyüklüğünde açın. 4 adet yufkayı aralarına tereyağı sürüp, toz antepfıstığı serpererek üst üste koyun. En üstteki yufkanın üzerine toz antepfıstığı serpin ve hamuru 8 8 cm kareler halinde kesin. Karelerin ortalarına küçük birer parça kaymak koyun ve antepfıstığı serpin. Hamurların dört ucunu ortada birleştirerek bohça şekli verin. Kalan 8 adet yufkayı da dörderli gruplar olacak şekilde hazırlayın. Tüm bohçaları yağlanmış fırın tepisine yerleştirin. Kalan tereyağını üzerine gezdirin ve tepsiyi eğerek fazla yağın akıtın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Şerbeti için su ve toz şekeri tencereye alın. Kaynayınca limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alıp soğutun. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Şerbeti çektikten sonra servis yapın.

