



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN BOHÇASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 2 kilogram
Tuz 2 tatlı kaşığı
Su 2-3 su bardağı
Karbonat 1 tatlı kaşığı
Yoğurt 1 kaşık

Bütün malzemeler yoğrulup sert bir hamur elde edilir. Yuvarlak tepside ekmeğe şekil verilir. Hamurun üzerine gelini temsil eden tel toka ve nohut, damadı temsilen de para koyulur. 1 kaşık yoğurt sürülüp taş fırına verilir.

