



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI VE CEVİZLİ BOHÇA

Malzemeler:

Hamuru için:

5 su bardağı un

2 su bardağı su

Yeteri kadar tuz

Harcı için:

2 su bardağı çekilmiş haşhaş

1 su bardağı orta irilikte dövülmüş ceviz

15 su bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

Un, su ve tuz karışımı ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. 15 dakika dinlendirin. Hamuru 5 parçaya ayırın. Un yardımı ile ince açın. Tüm iç malzemesini karıştırarak hazırladığınız içi yufkaların her tarafına eşit miktarda sürün. Üst üste koyup en üsteki hamura da harçtan koyup iki kenarı ortada birleştirin. Karşılıklı uçları da birleştirip kare şekli verin. Önceden yağlanmış fırın tepsisine katlanan kısımları alta gelecek şekilde koyun. Üzerine tereyağı ile çırpılmış yumurta sürün. 200 derecede ısıtılmış fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkan bohçayı dilimleyerek servise sunun.