



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LOKUMLU BOHÇA

125 gr. erimiş margarin
1 su bardağı krema
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 paket şekerli vanilin
7-8 adet lokum
3 çorba kaşığı pudra şekeri (üzeri için)

Yumuşak margarin, krema, şeker, kabartma tozu, şekerli vanilin ve sirkeyi karıştırıp yumuşak bir hamur haline getiriniz. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp, çay tabağı gibi açınız ve ortasına yarım lokum koyup, hamuru bohça gibi büzerek kapatınız. Büzülen taraf alta gelecek şekilde tepsiye dizip 170-180°C'deki fırında toz pembe oluncaya kadar pişiriniz. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri eleyiniz.