



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUMLU BOHÇALAR

2 adet yufka
4 çorba kaşığı zeytinyağı
İçine: 8 adet güllü lokum

Lokumları ortadan ikiye bölün. Yufkaları üst üste tezgâha serin. Çay tabağını yufkaların üzerine koyun ve bıçak yardımıyla yufkaları daire şeklinde kesin. Kestiğiniz yufkaların üzerine fırça yardımıyla zeytinyağını sürün. Daha sonra dairelerin ortasına iki parça lokum koyup, tepesini büzerek bohça haline getirin. Maydanoz sapı ya da ikiye bölünmüş gül dalıyla bohçaların ağzını bağlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuyunca servis yapın.

Not: Pişirdiğiniz lokumlu bohçaların üzerine servis yaparken şerbet ya da bal gezdirebilirsiniz.

