



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PİRİNÇLİ BOHÇA

250 gr margarin  
1 adet yumurta  
alabildiği kadar un  
1 çay kaşığı vanilya  
1 yemek kaşığı krem şanti  
2 fincan pirinç  
2 fincan süt  
1 çay kaşığı tarçın  
10-15 adet kayısı

Yağ, şeker ve undan hamurunu yapın ve dinlendirin. Pirinci sütle pişirin, kayısıları dilimleyin, tarçını krem şantiye ilave edin. Daha sonra hamuru oklavayla açıp minik dört köşeler kesip içine harç koyup, kapatın. Bohca biçiminde olsun. Orta hararetle fırında hafif kızarana kadar pişirin, çıkınca üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

---