

Bohca Baklavasi

Malzemeler

2 su bardagi ceviz
1 su bardagi sivi yag
1 cay bardagi yogurt
2 adet yumurta
3 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi sirke
Nisasta
Aldigi kadar un
Serbeti icin;
4 bardak seker
3 bardak su
1 dilim limon

Yapilisi

Hamuru icin; 2 adet yumurta ve 1 cay bardagi yogurt cirpilir. 3 yemek kasigi tereyagi eritilir ve 1 su bardagi sivi yag ile karistirilip cirpilan yogurt ve yumurtaya eklenir. 1 tatli kasigi sirke, 2 cay kasigi karbonat ve 1 cay bardagi su dokulur. Azar azar unla birlikte hamur toparlanana kadar yogrulur. Yogrulan hamur uzeri temiz bir bezle ortulerek dinlenmeye birakilir. Serbeti icin; 4 bardak seker, 3 bardak su ve 1 dilim limonla kaynatilir ve ocaktan alinir. Dinlenen hamur 7 esit bezeye ayrilir. Ilk beze 10 kucuk parcaya kesilir ve her parca acilip aralari unlanarak ust uste dizilir. Ust uste dizilen hamurlar acilip tek bir baklava yufkasi elde edilir. Baklava yufkasina ceviz serpilir ve bohca seklinde katlanir. Kalan 6 beze de ayni sekilde hazirlanir. Bohca baklavalari kizgin yagda kizartilir. Kizaran baklavalarin uzerine ilik serbet dokulur. Bohca Baklavasi servise hazirdir.