



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARTIN TATLI BÖREĞİ

Bartın İl Kültür Turizm Müdürlüğü

10 Adet Kuru Yufka
1000 gr. Ceviz İçi
250 gr. Tereyağı
250 gr. Ayçiçek Yağı
Şerbeti İçin:
2000 gr. Şeker
1500 gr. Su

Yufkalara su sıkarak ıslatınız. Her katına eritilen tereyağı ve ceviz dökülerek 10 kat hazırlayınız. Önceden 180 dereceye ısıtmış olduğunuz fırında pişiriniz. (30 dk) Su ve şekeri karıştırarak kaynatınız, şerbet kıvamını aldıktan sonra fırından çıkardığınız yufkaların üzerine dökünüz. Soğutarak servis ediniz.

