



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ BÖREK

Kıymet Öztürk

2 Su Bardağı Dövmüş Ceviz
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
1 Su Bardağı Şeker
6 Adet Sacda Pişmiş Kuru Yufka

Kuru yufkaları suda ıslatalım. Bir kaptan dövmüş cevizi ve şekerini karıştıralım. Geniş bir tava alalım, yağlayalım. Yufkaları tavaya yerleştirmeye başlayalım. İki yufkada bir şekerli ceviz karışımından serpiştirelim. Yufkaların üzerine erittiğimiz tereyağını döktükten sonra ocakta altını üstünü eşit olarak pişirelim. İllindikten sonra dilimleyerek servis yapalım.