CEVİZLİ LOKUM BÖREK

6 adet kare milgöy hamuru
1 su bardağı ceviz
1 adet yumurta

3 milföy az bindirerek yan yana konur. Hafifçe merdaneyle üzerine bastırılır. Yüzeyine şeker ve iri çekilmiş cevizin yarısı konur, rulo yapılır. 1 parmak eninde kesilir. Dikey olarak yağlanmış fırın kabına dizilir. Kalan malzeme de aynen yapılır. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:86589 • adı:Cevizli Lokum Börek • gönderen:Yasin Türe • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:04