CEVİZLİ ÜZÜMLÜ BÖREK

MALZEMELER
3 adet yufka
3 adet elma
1 çay bardagi ceviz içi
1 çay bardigi çekirdeksiz kuru üzüm
½ yemek kasigi tarçin
1 yemek kasigi toz seker
2 su bardagi sivi yag
1 kase pudra sekeri

YAPILIŞ TARİFİ
Elmayi soyup rendeleyin. Toz seker, tarçin, dövülmüs ceviz ve üzümü karistirip iç harcini hazirlayin. Yufkalarin kenarlarini çikarip kare sekline getirin. 3 parmak eninde seritler halinde kesin. Ortadan ikiye bölün. Yufkalarin uç kismina iç harcindan yeteri kadar koyup muska sekli vererek katlayin. Ucunu suya batirip yapistirin. Kizgin sivi yagda kizartin. Pudra sekerinden biraz ayirip kalanina kizarttiginiz börekleri bulayin. Sekeri emmesini saglayin. Soguyunca ayirdiginiz pudra sekeri üstüne serpip servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4128 • adı:Cevizli Üzümlü Börek • gönderen:Gülbeyaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:53