



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## AÇMA ŞEKERLİ BÖREK

Hamuru için:

3 çorba kaşığı yoğurt  
3 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı sirke  
5 gram yaş maya  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı tuz  
3- 4 su bardağı un

İçi için:

2 su bardağı süt  
4 çorba kaşığı irmik  
1 su bardağı şeker

Yarım çay bardağı erimiş tereyağı

Öncelikle derin bir kabın içinde yaş mayayı sütle birlikte ezin. 5 dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. İçi için süt, şeker, irmiği kaynatıp soğutun. Hamuru tepsi büyüklüğünde açıp üzerine eritilmiş tereyağını gezdirin ve her tarafına yayın. Şekerli irmikli karışımı üzerine bolca sürün. Hamurun kalanını üzerine kapayıp 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirip çıkartın. Fırından alınca üzerine erimiş tereyağını ve bir miktar şekeri de serpin. 5 dakika bekleyip servis yapın.