BALLI BÖREK (KAHRAMANMARAŞ)

https://acunn.com

2 yemek kaşığı yoğurt
2 adet yumurta
Yarım çay bardağı tereyağı
1 çay bardağı kül suyu
1 çay kaşığı karbonat
Bir tutam tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
200 gram ceviz
Üzeri için:
3 yemek kaşığı tereyağı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Şeker ve su kaynatılır, içine limon suyu eklenir. Şerbet soğuması için bekletilir.
Yoğurt, yumurta, eritilmiş tereyağı, karbonat, tuz karıştırılır. 1 yemek kaşığı kül, 1 çay bardağı suda 10 dakika kadar bekletilir ve süzüldükten sonra bu su da hamur harcına eklenir.
Unu azar azar eklenerek hamur yoğurulur. Bu hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılarak yuvarlanır. Her beze ince açılır. Yufkalar ikiye bölünür. Kenarlar ortaya kapatılır. Orta kısma aralıklı olarak birer yemek kaşığı dövülmüş ceviz koyulur. Kenarlar cevizlerin üzerine doğru kapatılır.
Cevizli kısım ortada kalacak şekilde hamur kesilir. Kenarları büzülerek fırın tepsisine alınır. Tereyağı eritilerek hamurların üzerine dökülür.
Ballı börek, 170 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine soğuk şerbet dökülür.