



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 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 süzildükten sonra bu su da hamur harcına eklenir.

Unu azar azar eklenerek hamur yoğrulur. Bu hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılıp 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.

