



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI BÖREK

4 kaşık tereyağı
1 adet yumurta
yarım çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 bardak ceviz
500 gr aldığı kadar un
2 bardak şeker
2 bardak su
1 çay bardağı bal

2 bardak şeker 1 ay bardağı bal 2 bardak suyla kaynatılır, ocaktan alınmadan önce 1 tatlı kaşığı limon suyu eklenir yarım kilo unun üzerine 1 yumurta kırılıryarım çay bardağı sıvıyağ ve süt dökülüp yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır 2 su bardağı ceviz çekilir dinlenen hamur 3 bezeye ayrılır ilk beze nişasta ve un karışı ile incecik açılır, unlanmış oklavaya sarılıp büzülür ve dikkatlice tekrar açılır hamurun üzerine eşit aralıklarla ceviz iç yerleştirilir. Hamurun boşta kalan kenarları içe katlanıp cevizli kısımları burulur burgu yerlerinden kesilen hamurlar tepsiye alınır4 yemek kaşığı sana ve sıvıyağ ile birlikte ertilir ve hamurların üzerine dökülür. Ballı börek 200 derecede ısıtılmış fırında pişirilir. Çıkınca üzerine soğuk şerbeti dökülür.