



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI BÖREK

6 tane kuru yufka

İç harcı için:

1 su bardağı su

1 su bardağı dövülmüş fındık içi

2 su bardağı toz şeker

150 gram tereyağı

Bir tarafa temiz bir sofraya bezini serin. Yufkaların üzerine elinizle su serpererek iyice ıslatın ve sofraya bezinin üzerine yayın. Yufkaların çok dağılıp, parçalanmamasına dikkat edin.

Bir tepsinin dibini yağlayın. Sonra da her bir yufkayı bu tepsiye üst üste sererken aralarına kaşıkla eritilmiş tereyağı gezdirin. 3 yufkayı da üst üste koyduktan sonra tam ortasına gelindiğinde toz şeker ve cevizi serpiştirin. Kalan yufkaları da tek tek serip, üzerine yine erimiş yağdan gezdirin.

En üstteki yufkanın da üzerini yağladıktan sonra, 175 dereceye ayarlanmış fırında en fazla 25-30 dakika kadar pişirin. (Ateş üzerinde de ocakta da pişirilebilir. Ama ocak üzerinde çevire çevire kızartılır.) Bir tarafı piştikten sonra başka bir sınıya veya tepsiye kızaran tarafı çevirin. Bu arada tepsiye fındık kadar yağ koyun ve öbür tarafı da kızartın.

