



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet yufka
4 çorba kaşığı bal
300 gram tuzsuz lor peyniri
4-5 çorba kaşığı kuru üzüm
Yarımşar çay bardağı dövülmüş ceviz ve fındık
1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
Bir tutam tarçın
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Üzerine:
Bal

Lor peynirini geniş bir kaba alıp üzerine bal, kuru üzüm, ceviz, fındık, rendelenmiş portakal kabuğu ve tarçın ilave edip karıştırın. Yufkaları düz bir zemine serip 4 parmak genişliğinde uzun şeritler halinde kesin. Şeritlerin bir tanesinin uç kısmına hazırladığınız harçtan koyup muska şeklinde katlayın. Açılmasını önlemek için uç kısmını hafifçe ıslatıp yapıştırın. Yufka ve iç harç bitene dek işleme devam edin. Hazırladığınız börekleri bol yağda kızartın. Fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Ilındıktan sonra servis tabaklarına alın. Üzerine bal gezdirerek servis yapın.

