



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALLI BÖREK

1 su bardağı ceviz içi  
1.5 su bardağı esmer şeker  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı tarçın  
20 gr tereyağ  
20 gr tereyağ  
10 adet baklava yufkası  
50 gr tereyağ  
Şurup için:  
1 su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı su  
2 yemek kaşığı bal  
1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Cevizi, şekerini, tarçını ve eritilmiş tereyağını bir kasede karıştırın. Yufkaların üzerine fırça ile tereyağını sürün. 10 cm genişliğinde uzun kesin. Her parçaya ceviz paylaştırıp rulo şeklinde sarın. Tepsiyeye dizerek 15 dakika pişirin. Şurubu için, şeker, su, bal, portakal kabuğunu karıştırıp orta ateşte 5 dakika kaynatın. Börekleri tel ızgara üzerine alıp sıcakken şurubu üzerine dökün. Servis yapın.