



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BÖREK

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

3 adet yufka
300 gram ceviz
3 adet yumurta
1 şişe soda
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket krema
1 çorba kaşığı çörekotu

Yumurta, soda, sıvı yağ ve kremayı iyice karıştırın. Bir adet yufkayı düz bir zemine yayın. Ortadan ikiye kesip, üzerine yumurtalı karışımdan sürün. Kıyılmış ceviz serpiştirip. İrice sigara böreği gibi sarın. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Kalan yumurtalı harcı böreğin üzerine gezdirin. Çörekotu serpip, önceden ısıtılmış 175 derece fırında, ortalama 35-40 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

