



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ VE ŞERBETLİ TATLI BÖREK

Malzeme:

2 adet hazır yufka

1,5 kase ceviz içi

100 gram Teremyağ

Şerbeti için :

4 su bardağı Tozşeker

3 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet için şeker ile suyu birkaç taşım kaynatın. Su ağırlaşınca limon suyunu ekleyin ve ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Teremyağı eritip ılınmaya bırakın. Yufkayı tezgahın üzerine yayın. Eritilmiş yağdan fırça yardımıyla üzerine sürün. Yufkayı ikiye (yarım ay olacak şekilde) kesin. Üzerine ceviz içinden serpin. Rulo şeklinde sarın ve yağlanmış fırın tepsisinin ortasından başlayıp spiral şeklinde yuvarlayın. Kalan malzeme bitene dek aynı işlemi tekrar edin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında iyice kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın, soğuk şerbeti üzerine dökün. 1 saat dinlendirdikten sonra isteğe göre üzerine biraz daha ceviz içi serpin. Servis yapın.
