



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARADUTLU TATLI BÖREK

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

300 gram taze karadut
300 gram lor peyniri
1 su bardağı iri kıyılmış antepfıstığı
1 su bardağı iri kıyılmış fındık
3-4 dal kıyılmış nane
100 gram tereyağı
16 adet baklava yufkası
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Servis için:
1 çay bardağı pudra şekeri

Harç için lor peyniri, antepfıstığı, fındık ve naneyi harmanlayın. Tereyağını eritip, fırın tepsisini yağlayın. 4 adet yufkayı aralarına tereyağı sürerek tepsiye yerleştirin. Dördüncü yufkanın üzerine, yufkanın kenarlarına çok gitmeden lorlu karışımın bir kısmını serpiştirip, dut yerleştirin. Aynı işlemi 3 kez daha tekrarlayın. Yufkaların kenarlarını üstte toplayın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, ara sıra dutun salan suyunu peçete yardımıyla silerek, yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Pudra şekeri serpip servis yapın.

