



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEKLİ TATLI BÖREK

4 adet yufka  
3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 su bardağı un  
1 su bardağı ceviz  
Yağlamak için:  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Şerbet için:  
2,5 su bardağı toz şeker  
2,5 su bardağı su  
Yarım limon

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Yumurtalar kırılır, şekerle 5 dakika çırpılır. Üzerine diğer kek malzemeleri eklenir, kısa süreliğine bir kenara konur. Fırın kabı yağlanır. İlk yufka yerleştirilir. Eritilmiş tereyağı gezdirilir. İkinci yufka konur. Üzerine hazırlanan kek harcı yayılır. Üzerine üçüncü yufka konur, erimiş tereyağı gezdirilir. Son yufka konur ve kalan yağ gezdirilir. Kare kesilir. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra şerbet gezdirilir.