



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KURU BÖREK TATLISI (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

İsteğe bağlı olarak birkaç tane kuru börek alınır ve börekler hafifçe ıslatılır. Islanmış olan börekler fırında kızartılırken bir yandan da şerbeti kaynatılır. kuru börekler fırından çıkartılınca üzerlerine sıcak sıcak şerbeti dökülür. Bu şekilde kat kat börekler tepsiye dizildikten sonra en son olarak şerbetin geri kalan kısmı üzerlerine dökülür. Böylece kuru börek tatlısı hazır hale gelir.

---

© lezzetler.com tarif no:38587 • adı:KURU BÖREK TATLISI (Kocaeli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:13.03.2025 - 01:54