



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR BÖREĞİ

- 5 Tuzsuz yufka
- 1 Paket tarçın
- 4 Elma
- 1 Yemek kaşığı toz şeker,
- 1 Su bardağı ceviz
- 3 Çorba kaşığı pudra şekeri,
- 1 Su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 Su bardağı zeytinyağı

Büyükçe bir kabın içine iyice dövmüş olduğunuz cevizleri, kabuklarını soyup rendelediğiniz elmaları, üzümü, tarçını ve toz şekerini koyun ve hepsini birlikte iyice karıştırın. Diğer tarafta yufkaların kalın olan kenarlarını bir bıçağın ucu ile keserek çıkardıktan sonra bunları dört parmak kalınlığında uzunlamasına olarak kesin. Sonra bir parça yufka ve bir ka-i şık da hazırladığınız harçtan koyarak yufkayı üçgen böreği biçiminde katlayıp, bol ve kızgın zeytinyağında her iki tarafları da pembeleşinceye kadar kızartın. Öte yanda servis tabağının içine bol miktarda pudra şekeri dökün ve kızartmış olduğunuz börekleri tabağa koyarak üzerlerine tekrar pudra şekeri serpin ve börekler ılık bir duruma gelince servis yapın.