



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ BÖREK (GÜRCİSTAN)

5 adet yumurta
7 su bardağı süt
5 kaşık margarin
1,5 su bardağı şeker
1,5 kahve fincanı nişasta
1,5 kahve fincanı pirinç unu
Alabildiği kadar buğday unu
Tuz
Alabildiği kadar su

Bir kase su, 2 kaşık yağ, bir yumurta sarısı, az tuz, ve alabildiğince un katılarak yoğrulur ve 14 parçaya bölünür. Bu 14 parça ile böreğin yufkaları açılır.

Muhallebi için; süt ve şeker kaynatıldıktan sonra az tuz konur, ayrı bir kaptaki pirinç unu veya nişasta, 4 yumurta sarısı, bir bardak soğuk su ile iyice çirpilir, kaynayan süte karıştırılarak ilave edilir. Piştikten sonra bir tutam karabiber serpilir. 7 hamur tek tek açılır ve her bir yaprağına yağ sürülerek tepsiye dizilir, üzerine önceden hazırlanmış olan muhallebi soğuk olarak dökülür. Geriye kalan yedi hamurda tek tek açılarak ve margarin sürülerek muhallebinin üzerine dizilir. Arzu edilen şekilde kesilir, üzerine yağ gezdirilerek fırına verilir. 1,5 bardak şeker, bir bardak su ile hazırlanan ilik şurup, fırından çıkan böreğin üzerine dökülür.

