



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ BÖREK TATLISI

- 1 adet yufka
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı margarin
- Şerbeti için:
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı şeker

Su ve şekeri 15 dakika kaynatıp şerbeti hazırlayın. Unu, yağı ve sütü kavurun, üzerine şekeri ekleyin. Biraz ılınca yumurtayı ekleyip çırpın ve ocağa koyun, koyulaşınca kadar pişirin. Yufkayı şeritler halinde kesin. Muhallebiyi şeritlerin bir ucuna koyup muska gibi katlayın. 180 derecede pişirip şerbetini dökün.