



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SADE SÜT BÖREĞİ

6 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı bal  
İki buçuk su bardağı süt  
1 çay kaşığı karbonat  
Bir buçuk su bardağı un  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı tuz

Yumurtaları geniş bir kaba kırıp bal ekledikten sonra mikserle çirpin. Üzerine süt, karbonat ve tuzu ilave edin. Azar azar un ekleyerek çırpma devam edin. Malzemeler iyice karışınca harcı eritilmiş tereyağı ile yağlanmış bir fırın kabına aktarın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

