SADE SÜT BÖREĞİ

Anadolujet Magazin

2,5 su bardağı süt
3,5 su bardağı un
6 yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı bal
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Yumurtaları bal ile çırpın. Daha sonra sütü koyun. Arkasından azar azar unu, karbonatı ve tuzu ilave edip karıştırıcı ile çırpmaya devam edin. Daha sonra hafif erittiğiniz tereyağını, fırın tepsisinin her tarafına sürün. Üzerine karışımı dökün daha sonra 175 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Not: Saray mutfağından günümüze kadar gelen börek, yumurtanın tok tutma özelliğinin olması nedeni ile halen yalnız iftarda değil sahurda da yenmektedir.

© lezzetler.com tarif no:79276 • adı:SADE SÜT BÖREĞİ • gönderen:Cankat • indirme tarihi:22.04.2025 - 04:07