



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER BÖREĞİ (AMASYA)

Amasya Valiliği

300 gr. tereyağı
3 yemek kaşığı pudra şekeri
4 su bardağı un

Yağ eritilir biraz soğuduktan sonra pudra şekeri ilave edilip çırpılarak yağ beyazlatılır. Azar azar un ilavesi ile kıvamı gelinceye kadar yoğrulur. (Elin içerisinde yuvarlandıktan sonra ortasına hafifçe bastırılınca kenarlarından biraz çatlarsa kıvamı gelmiş demektir.) Hamuru küçük fındık kadar yuvarlaklar yapıp papatya şekli verilerek soğuk fırına koyup 150 C de 15 dakika pişirilir. Piştikten sonra fırın kapatılır ve soğuyuncaya kadar fırında bekletilir. Fırından çıkarılınca üzerlerine 2 yemek kaşığı pudra şekeri serpilerek servis yapılır.

