



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERLİ BÖREK

500 gram un
1 kaşık şeker
2 bardak su
Yarım paket maya
1 çay kaşığı tuz
200 gram sana yağı
2 tane yumurta
1 bardak şeker
500 gram tuzsuz lor

Margarin eritilir ve diğer malzemelerle karıştırılır. Hamur yoğurulup mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurdan yumurtadan küçük bezeler kopararak uzun pide hamuru (elips şeklinde) şeklinde açılır. Açılan hamurlar yağlanmış veya kağıt serilmiş tepsiye ikişer tane konur lorun içine şekeri yumurtayı margarini koyup karıştırın harcınızdan tepsideki hamurların içine koyun Hamurun kenarları içe doğru 1-2 cm. katlanıp bastırılır ve uçlarına su sürülerek yapıştırılır. 200° de kızarana kadar pişirilir.