



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER BÖREĞİ

250 gram tereyağı
1 adet yumurtanın sarısı
Yarım su bardağı su
3 çorba kaşığı pudra şekeri
alabildiği kadar un
İçi İçin;
250 gram ceviz içi
1 çay bardağı toz şeker
Margarin
Üzerine;
6-7 adet karanfil
4 su bardağı su
2 kg pudra şekeri
Gülsuyu

Tereyağını kısık ateşte eritin. Yumurtanın sarısını beyazlaşmaya kadar tereyağı ile karıştırın. İçine su ve pudra şekerini koyun. Biraz daha karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edin. Daha sonra hamurdan küçük bezeler koparıp, elinizde yassılaştırın. Diğer tarafta dövülmüş cevizle toz şekeri karıştırın. Hamurun bir kenarına hazırladığınız içten koyun. Diğer yansım üzerine kapatın. Yağlanmış tepsiye dizin, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri pembeleşene dek pişirin. Bu arada karanfili 4 su bardağı suda kaynatın. Gülsuyunu da tencereye ekleyin. Şerbete şeker böreklerini batırın. Pudra şekerine bulayın. Yarım saat dinlendirip, servis yapın.

