ŞEKER BÖREĞİ

MALZEMELER
Küllük süt Yarım su bardağı
Tereyağı 250 gr.
Yumurta sarısı 1 adet
Pudra şekeri 3 çorba kaşığı
Un Aldığı kadar
Margarin
Toz şeker 1 çay bardağı
Karanfil 6-7 adet
Pudra şekeri 2 kg.
Su 4 su bardağı
Gülsuyu

YAPILIŞI
Küllü su için, odun ateşinden artan külleri bir kaba koyun. Üzerine iki parmak geçecek kadar su koyun. Bir gece bekletin. Ertesi gün suyun üzerindeki duru kısmı alın. Tereyağını kısık ateşte eritin. Yumurtanın yarısını beyazlayıncaya kadar tereyağı ile karıştırın. İçine küllü su ve pudra şekeri 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 kenarını üzerine kapatın. Yağlanmış Borcam fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri pembeleşene dek pişirin. Bu arada karanfili 4 su bardağı suda kaynatın. Gülsuyunu da tencereye ekleyin. Bu şerbete şeker böreklerini batırın. Pudra şekerine bulayın. Yarım saat dinlendirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:43593 • adı:Şeker Böreği • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 19:53