



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ŞEKERLİ BÖREK

500 gram un  
1/2 kibrit kutusu yaş maya  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
1 çay kaşığı safran  
150 gram margarin  
ÜZERİ İÇİN:  
250 gram tozşeker  
250 gram dövülmüş badem içi  
Yeterince gül suyu

Una, margarini, tozşekeri ve 1/2 su bardağı sıcak suda beklettiğimiz safran ile aynı suda ezdiğimiz mayayı ilave edip yoğurduktan sonra, 15-20 dakika dinlendirelim.  
250 gram tozşekeri ve 250 gram dövdüğümüz bademi karıştırıp, yeterince gül suyu ekleyerek, bulamaç haline getirelim.  
Mayalanan hamuru 1/2 cm. kalınlığında açıp kurabiye kalıbı ile şekillendirdikten sonra, hazırladığımız bademli harçtan üzerlerine bolca sürelim.  
Sıvıyağ ile yağladığımız fırın tepsisine dizip, orta ısıllı fırında çok hafif pembeleşinceye kadar pişirelim.

---