



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERLİ BÖREK

3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sirke
5 gr. maya
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı un
İçi için:
2 su bardağı süt
4 çorba kaşığı irmik
1 su bardağı şeker
1/2 çay bardağı erimiş tereyağı

Mayayı sütün içinde ezip beş dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip karıştırın. Un ekleyin, iyice homojen bir hamur olana dek yoğurup 15 dakika dinlendirin. Süt, şeker ve irmiği kaynatıp soğutun. Hamurdan iki adet beze yapın, her birini tepsi büyüklüğünde açın. Bir adet hamuru tepsiye koyun, eritilmiş tereyağını her yanına sürün. İrmikli karışımı üzerine yayın. Diğer hamuru üzerine kapatıp 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirip çıkartın. Fırından alınca üzerine erimiş tereyağını ve bir miktar şekeri de serpin.
