



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEKER BÖREĞİ (TRAKYA)

Bir çeşit un kurabiyesidir

MALZEME:

500 GR YAG (MARGARIN TEREYAĞ KARISIMI OLABILIR)

250 GR PUDRA SEKERI

ALABILDIGINE UN

KARANFIL

YAPILISI:

Yag eritilir saydam bir durum alincaya kadar. Sonra el dayanacak sicakliga gelince el ile daireler halinde devamlı karistirin beyazlasın ve sogusun, sonra sekeri ilave et yine karistir kar gibi olsun, sonra unu ilave edin kulak memesinden sert olsun. Parcaciklar koparin elinizde yuvarlayın üzerine bir tane karanfil batirin. Firinda patlamaya baslayincaya kadar pisirin. (170 derecede, 30 dakika kadar) kızarmamalı. Dikkat edin cikarin sertlessin. Malzemeyi oranli olarak azaltip cogaltabilirsiniz.

Not: BU KURABIYE NISANDAN SONRA KIZ EVINDEN, DAMAT EVINE GIDEN BIR KURABIYEDIR. BIR TANESININ ICINE PARA KONUR, KIME CIKARSA GELINE HEDIYE ALIR.