



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER BÖREK

Stefanos Yerasimos

150 gr. toz şeker
150 gr. dövülmüş badem
75 gr. tereyağı
250 gr. un
Toz maya
Gül suyu
Safran

Şeker ve öğütülmüş bademi gülsuyuyla nemlendirin. Tereyağı ve un ile hamur yapıp, maya ve az suda eritilmiş safran katıp yoğurun ve dinlendirin.

Oklavayla hamuru hafifçe açıp küçük yuvarlaklar yapın, bir tarafını badem ve şeker karışımı ile sıvayın.

Şekere bulanmış yanı üste gelecek biçimde tepsiye dizin, orta ateşte hafif kızarıncaya kadar fırında pişirin.

Tabağa dizip üstüne toz şeker ve gülsuyu serpin.

Not: Bugün Türk mutfağının temel öğelerinden biri sayılan börek, 15-16 yüzyıllarda pek görülmez. Sarayda II. Mehmed'in 8 Eylül tarihli mөнüsünde bir tavuklu börek vardır ve 1502 tarihli Bursa ihtisâb kanunnâmesinde, soğanlı, kıymalı pazar böreğı geçer. Bir de 16. yüzyıl Topkapı Sarayı yemekler listesinde börek tutmaç aşısı geçer ki, su böreğı cinsinden bir yemek olabilir. Şirvânî'nin hem çeviri hem özgün bölümlerinde, börek sözcüğü bir tek "şeker börek" münasebetiyle geçer ki, bu börekten çok, bugün kuru pasta ya da bisküvi diyeceğimiz cinsten bir tatlıdır.