



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ BÖREK

1 paket yaş maya
1 su bardağı ılık su
2 adet kesme şeker
1 çay kaşığı karbonat
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kahve fincanı yoğurt
1 adet yumurtanın sarısı

Harç için:

300 gram kahvaltılık tuzsuz lor peyniri

3 adet yumurta

1 adet yumurtanın akı

Yarım su bardağı toz şeker

Üzeri için:

Antepfıstığı

Mayayı su ile eritip kesme şeker ekleyin. Karbonat, sıvı yağ ve yoğurt ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Hamurları limon büyüklüğünde bezelere ayırın. Her bir bezeyi merdane ile açıp, kenarlarını elinizle sıkarak, ortası hafif çukur kalacak biçimde şekillendirin. Harç için lor peynir, yumurta, yumurta akı ve toz şekeri iyice karıştırın. Harcı hamurların ortalarına pay edin. Kenarlarına çirpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Antepfıstığı serpip servis yapın.

