



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SENBUSE

200 gr toz badem
375 gr toz şeker
50 gr gülsuyu
2 adet Baklava yufkası
2 su bardağı kızartma yağı
1 çay kaşığı tarçın
4 su bardağı su

125 gr şekerle bademi ve gülsuyunu karıştırıp hamur haline getirin. Yufka yaprağını kıvrıp muska börek yapmak üzere bant şeklinde kesin. Her bandın ucuna karışımdan bir miktar koyup üçgen biçiminde sarın. Tavaya yağı koyup ısıtın, güçlü ateşte kızartın. 250 gr şekerle şurup hazırlayın. Kızartılmış börekleri şuruba batırın. Üstüne tarçın serpüp servis edin.

Not: 1556 tarihinde 2 bayram için 1500 adet yapılmış, 1582'deki sünnet düğününde mönüde yer almış oluğu biliniyor. Daha sonraki dönemlerde de adı geçiyor.

