



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SENBÛSE

Stefanos Yerasimos

200 gr. toz badem
375 gr. řeker
50 gr. gülsuyu
Baklava yufkası
1/2 litre nebati yađ
1 kahve kaşığı tarçın

125 gr. şekerle bademi gülsuyu ile karıştırıp hamur haline getirin.

Yufka yaprağını kıvrıp muska börek yapmak üzere bant şeklinde kesin. Her bandın ucuna karışımdan bir tutam koyup üçgen biçiminde sarın.

Tavaya yağ koyup ısıtın, güçlü ateşte kızartın.

250 gr. şekerle şurup hazırlayın. Kızartılmış börekleri şuruba batırın.

řtne tarçın serpip servis yapın.

Not: Farsça gen anlamına gelen bu ad altında Bağdadı bir kıymalı muska böreği tarifi veriyor.



Fotođraf "Saadet" tarafından gönderildi. 01.12.2018