



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ BÖREK (FINDIKLI)

4 adet hazır yufka
200 ml süt
250 gr tereyağı veya margarin
200 gr kırık fındık
50 gr tozşeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Şerbet için:
1.5 su bardağı su
1.5 su bardağı tozşeker

Yufkaları dörde kesin. Geniş ve derin bir tavada 25 gr margarini eritip ocağı kısın. Yufkaları sütle ıslatıp 4 kat yufkayı kenarları dışa sarkacak şekilde tavaya yerleştirin. Fındık, şeker ve tarçın serpip tekrar sütlü yufkaları dizin ve malzeme bitene kadar işlemi tekrarlayın.

Yufkaların dışa sarkan kısımlarını içe katlayın ve ocağı biraz açıp küp küp kesilmiş margarin ya da tereyağı parçalarını kenarlara serpiştirin. Böreği orta ateşte pişirmeye başlayın. Bir yanda da su ve şekeri kaynatıp soğumaya bırakın.

Böreğin altı kızarıncaya diğer tarafını spatula veya düz bir kapak yardımı ile çevirin ve pişirmeye devam edin. Altının kızarıp kızarmadığını böreği bir kenarından kaldırarak kontrol edin.

Sonra hazırladığınız şerbetin yarısını üzerine gezdirerek dökün. Şerbeti çekince kalanını da ilave edip soğuyuncaya kadar bekletin. Dilimleyerek servis yapın.