



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ BÖREK (HAZIR YUFKA)

8 adet kuru yufka
150 gram eritilmiş tereyağı
200 gram ceviz
Şerbeti için:
5 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su,
Yarım limonun suyu

Şerbet için toz şeker ve suyu kaynatın. Ocaktan almaya yakın limon suyu ekleyip, soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde yufkaları teker teker ılık su ile ıslatıp, fırın tepsisine yerleştirin. Aralarına az miktarda tereyağı gezdirip, ceviz serpiştirin. Dilimleyip, üzerine kalan tereyağını gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kızarana dek pişirin. Soğuk şerbeti sıcak böreğin üzerine gezdirip, hamur şerbeti çekene dek dinlendirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

