



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ BÖREK

<https://www.posta.com.tr>

1 kg. un
5 adet yumurta
1,5 su bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
1 su bardağı erimiş tereyağı
Nişasta
1,5 su bardağı çekilmiş fıstık içi
2 su bardağı kaymak
1 su bardağı zeytinyağı
Şerbet için:
4 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbet için, su ve şekeri karıştırıp kaynatın. Limon suyunu ekleyin, soğumaya bırakın. Geniş bir karıştırma kabına, unun ortasını havuz gibi açın. Yumurtaları, tuz ve suyu (suyu yavaş yavaş ekleyin) koyun, yoğurun. Hazırladığınız hamurun üzerini kapatarak bir saat dinlendirin. Hamuru 10 eşit parçaya bölün. Tezgahınıza nişasta serpin, her bezeyi oklavayla ince ince açın, (bıçak sırtı kalınlığında) Fırın tepsinizi yağlayın. Hazırladığınız yufkaların arasına yağ sürerek 5 kat yufkayı döşeyin. 5. Yufkanın üzerine, fıstık içini serpin, kaymağı yerleştirin. Diğer yufkaları da aynı şekilde yağlayarak kat kat yerleştirin. Hamurunuzu iri üçgenler halinde dilimleyin. Üzerine zeytinyağını kızdırarak dökün. 180 derecede ısıttığınız fırında, üzeri kızarana kadar pişirin. Baklavanızı fırından çıkardıktan sonra, tepsi kenarında birikmiş fazla yağı dökün. Ilık şerbeti baklavanızın üzerine dökün, şerbeti iyice çekince, üzerine fıstık serperek servis yapın.

