



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ BÖREK

Muhallebi için:

3 su bardağı süt,
1 kahve fincanı nişasta,
1 fiske tuz,
yarım çay bardağı su,
4 adet yumurta.

Hamuru için:

3,5 su bardağı un,
1 kahve fincanı pudraşekeri,
1 su bardağı tereyağı veya margarin.

Şurubu için:

2 su bardağı tozşeker,
1.5 su bardağı su,
1 tatlı kaşığı limon suyu

Muhallebi için: 3 su bardağı sütü kaynatın. Nişasta ve tuzu az suda eritin. Kaynayan süttten birkaç kaşık alın nişastaya ilave edin. Bu karışımı da azar azar ve sürekli karıştırarak kaynayan süte katın. Muhallebi pişirir gibi pişirerek ateşten alın, soğumaya bırakın. Soğuyan muhallebinin üzerine 4 adet yumurta kırın. Telle çırparak muhallebiye yedin.

Hamur için: Un ile pudraşekerini eleyin, ortasını açın. Bir su bardağı yağı unun ortasına dökün. Hamur yoğurur gibi iyice yoğurun. Orta boy bir tepsiyi yağlayın. Hamuru merdaneyle tepsi büyüklüğünde açın. Tepsiye yerleştirin. Üzerini düzelterek orta sıcaklıktaki fırında pembeleşene dek pişirin. Fırından alın. Hazırladığınız yumurtalı muhallebiyi fırından çıkarttığınız hamurun üzerine dökün. Düzgünce, tepsinin her tarafına yayın. Tepsiyi tekrar fırına sürün. Üzeri pembeleşince fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Şurubu için: Malzemeleri bir tencereye koyun. Karıştırıp şekeri eritin. Kaynamaya başladıktan birkaç dakika sonra ateşten alın. İlinmiş olan böreği istediğiniz şekilde kesin. Kepçe ile sıcak şurubu üzerine dökün. Şurubunu çekip soğuyunca servis yapın.