



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT BÖREĞİ (BAYBURT)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1 adet yumurta
1 yemek kaşığı yoğurt
150 gr. dövülmüş ceviz içi
150 gr. dövülmüş fındık içi
250 gr. un
300 gr. Tereyağı
1/2 çay bardağı limon suyu
Şerbet için:
1,5 lt. süt
500 gr. toz şeker

Ateşte eritilen tereyağı, 400 ml. su, yarım çay bardağı limon suyu, 1 adet yumurta, 250 gr. un derince bir kapta iyice özdeşleşinceye kadar elle yoğrularak hamur haline getirilir.

Hamurdan ufak parçalar alınarak avuç içiyle yuvalanır ve oklavayla açılarak olabildiğince ince yufkalar elde edilir.

Yufkalar yuvarlak bir tepsiye her üçer kat sonrasında aralarına fındıkve ceviz içi serpilerek dizilir. Bu şekilde 24-27 kat yapılır.

Üçgen şeklinde dilimler halinde kesilir. Eritilen tereyağı üzerine gezdirilir.

20-25 dk. süresince 180 derecede fırında pişmeye bırakılır.

Bu arada 1,5 lt süt ve 500 gr. şeker tencerede kaynatılarak şerbeti yapılır.

Kaynayan şerbet ve pişen yufkalar bir süre soğumaya bırakılır.

Soğutma işlemi sonrasında pişen yufkalar servis tabağına alınarak üzerine şerbet gezdirilmesi suretiyle servis edilir.

