



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT BÖREĞİ (BAYBURT)

1 yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı, az sıvı yağ
1 çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
Bir çimdik tuz
Aldığı kadar un
Süt Şerbeti İçin:
4 bardak süt
1.5-2 su bardağı şeker
Arasına ve üzerine:
250 gr. fındık kırığı (iri olacak)
5-6 kaşık tereyağı

Hamurun bütün malzemeleri eklenir. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Minik bezeler haline getirilir. Üzeri bez ile kapatılır. Biraz bekletilir. Bezeler tek tek bol un ve nişasta karışımı ile açılacaklar. Açılan bezeler 3'e ayrılır. 3 beze tek tek bir seferde açılır. Tepsinin altı tereyağı ile yağlanır. İlk hamur katı serilir. Üstüne fındık ve az tereyağı. Aynı işlem diğer hamur katlarına da yapılır. Bardak yardımı ile şekil şekil kesilir. Üzerine bol tereyağı dökülüp fırında 180 derecede üzeri hafif kızarana kadar pişirilir. Börek pişerken süt şerbeti hazırlanır. Süt ve şeker kaynatılır. Börek piştikten sonra süt börekten sıcak olacak şekilde ayarlanıp üzerine dökülür.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.10.2022