



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT BÖREĞİ (BAYBURT)

Bayburt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı süt veya yoğurt
1 su bardağı su
1 su bardağı Tereyağı
3 adet yumurta
250 gr. Kavrulmuş fındık
3 su bardağı süt
şerbet için:
2 su bardağı Toz şeker
1 çay kaşığı Karbonat
Yeterince un

Yumurta, bir su bardağı süt veya yoğurt, su, karbonat ve tereyağı karıştırılır. Üzerine un ilave edilerek baklava hamuru gibi bir hamur yapılır. 14,15 parçaya ayrılıp 15 dakika kadar dinlendirilir, ince olarak açılan yufkalar yağlanmış tepsiye teker teker dizilir. Her üç dört yufka arasına dövülmüş fındık serpilir. Bu şekil de bütün hamur bitinceye kadar yufkalar açılıp tepsiye serilir. Yufkaların açılması tamamlandıktan sonra istenilen şekilde kesilip üzerine biraz tereyağı dökülür ve orta sıcaklık da bir fırında hamur pembe renk alıncaya kadar pişirilir. Kızarmış börek fırından çıktıktan sonra, pişirilmiş süt üzerine şeker ilave edilerek tadı ayarlandıktan sonra elde edilen süt şerbeti ılık olarak üzerine dökülür.

Sunum:

Süt şerbeti döküldükten sonra bekletilmeden ılık olarak servis yapılır.

