



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT BÖREĞİ (EDİRNE)

1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Ara katlar için:
1 çay bardağı sıvıyağ
Sütlü harç için:
4 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
3 su bardağı süt
Az tuz

Önce hamur malzemesi yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Sonra 6 bezeğe ayrılır. Her beze yuvarlak fırın tepsisi kadar açılır. İlk kat yağlanmış tepsiye yerleştirdikten sonra. Diğer yufkalar da aralarına sıvıyağ gezdirerek üst üste konur. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Bu arada sütlü harcin tüm malzemesi bir tencereye konur. Sürekli karıştırarak koyu kıvamda pişirilir. Fırından çıkan börek tepside alınır. Tepsinin tabanına sütlü harç konur. Üzerine az önce pişen börek tekrar yerleştirilir. Kaşıkla keserek servise sunulur.

