



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT BÖREĞİ

1 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
Bir tutam tuz
Aldığı kadar un
Hamuru açmak için:
Un
Nişasta
Süt şerbeti için:
4 su bardağı süt
Damak tadınıza göre 1,5-2 su bardağı şeker
Arasına ve üzerine serpmek için:
250 gram iri dövülmüş fındık
5-6 yemek kaşığı tereyağı

Yumurta, yoğurt, tereyağı, sıvı yağ ve suyu derin bir kasede karıştırın.
Üzerine kabartma tozunu ekleyin.
Ardından un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğurun.
Hamuru 21 adet bezeye bölüp nemli bir bez altında dinlenmeye bırakın.
Hamur gevşeyince un ve nişasta karışımı yardımıyla hamurları çok büyük olmayacak şekilde açın.
Yedi bezeyi üst üste koyup yeniden bu kez tepsi büyüklüğünde açın.
Yufkayı yağladığınız tepsiye serip üzerine dövülmüş fındık ve tereyağı gezdirin.
Aynı işlemi diğer hamurlar için de yapın.
Tatlınızı dilediğiniz şekilde kesin.
Üzerine kalan tereyağını döküp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirmeye başlayın.
Tatlıların üstü kızardığında tepsiyi fırından alın ve soğumaya bırakın.
Tatlı soğurken şerbeti için süt ve şekeri tencerede karıştırıp kaynatın.
Ilınan tatlıya sıcak sütü döküp çekmesini bekleyin.
Üzerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.



