



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT BÖREĞİ

MasterChef

Hamuru için:

Yarım çay bardağı yoğurt

1 adet yumurta

Yarım çay bardağı eritilmiş tereyağı

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı su

1 paket kabartma tozu

Çok az tuz

Yeteri kadar un

Süt şerbeti için:

2 su bardağı şeker

4 su bardağı süt

Arasına ve üzerine:

2 su bardağı iri kıyılmış fındık

5-6 yemek kaşığı tereyağı

Açmak için:

1 su bardağı un

1 su bardağı nişasta

Hamur için tüm malzemeleri bir kaba alın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.

Ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın ve üzerini temiz bir bez ile örterek 20 dakika dinlendirin.

Bezeleri tek tek un ve nişasta karışımı ile açın. Açılan bezelerin üzerine eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımı sürüp 3 tanesini üst üste koyun.

Üçlü halde açarak yağlanmış fırın tepsisine yayın. Üzerine fındık serpin ve hafif tereyağı gezdirin. Aynı şekilde diğer hamur katlarını da hazırlayın.

Bıçak yardımıyla eşit büyüklükte karelere kesin.

Üzerine bol tereyağı döküp önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında üzeri kızarana kadar pişirip fırından alın.

Bir tencerede süt ve şekeri kaynatın. Börek fırından çıktıktan sonra böreğin üzerine dökün. Ilındıktan sonra Süt böreği servise hazır.



