



SÜT BÖREĞİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 litre süt
6 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz

Yumurtaları bir karıştırma kabına alın ve güzelce çırpın.
Unu ayrı bir kaptan 1 çay bardağı soğuk sütle karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edin.
Sıcak sütü azar azar ekleyerek çirpılmış yumurtalara ilave edin.
Daha sonra unlu karışımı da yavaşça ekleyerek karıştırmaya devam edin.
Elde ettiğiniz karışımı yağlanmış bir fırın kabına dökün.
Önceden ısıtılmış 150 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.
Ardından, fırının sadece üst ayarını açarak böreğin üzerini hafifçe kızartın.
Pişen süt böreğini oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
Dilimleyerek servis edin.

