



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BÖREK

500 gr un
1 kg. süt
4 Çorba kaşığı irmik
4 Çorba kaşığı toz şeker
3 Adet yumurta
1 Çay kaşığı karbonat
su ve süt
1 Kahve fincanı zeytinyağı

Süte irmik, şeker atıp pişirilir. İneceğine yakın yumurtalar kırılıp karıştırılır, soğumaya bırakılır. Un ve su ile zeytinyağı hamur yapılır. 10 parçaya bölünür, ilk 5 parça aralarına zeytinyağı konduktan sonra üst üste konur hepsi birlikte açılır. Yağlanmış fırın kabına ilk katlı hamur yayılır. Soğutulmuş harç araya konur, ikinci katlı hamur da aynı şekilde yayılır harcın üzerine konur. En üst kısma biraz zeytinyağı sürülür. Fırına verilir.

[ML® Sütü Börek için tıklayın](#)