



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ SELALANİK BÖREĞİ

Hamuru için:

3.5 bardak un

1 kahve fincanı pudra şekeri

1 bardak tereyağı

Muhallebisi için:

3 bardak süt

1 kahve fincanı nişasta

4 yumurta

2 tutam tuz

Şurubu için:

2 bardak toz şeker

1.5 bardak su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Un, pudra şekeri ve yağ karışımından bir hamur yoğurun. Bu hamuru yağlanmış bir tepsiye koyun ve fırında kızarıncaya kadar hafif ateşte pişirin. Süt, nişasta ve tuz karışımından yapılan muhallebinin üstüne yumurta kırarak iyice karıştırın ve bu karışımı fırından çıkan üzeri pembeleşmiş tepsinin üstüne dökün. Tekrar fırına verin. Üzeri pembeleşince çıkarın. Soğuduktan sonra üzerine şeker, su ve limon suyundan oluşan şerbetini döküp, soğuyunca servis yapın.

[ML® Sütü Börek için tıklayın](#)[ML® Sütü Selanik Tatlısı için tıklayın](#)