



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

10 adet baklava yufkası
3 orba kaşığı tereyağı
2 su bardaęı süt
1,5 çay bardaęı řeker
2 paket vanilya
5 orba kaşığı un
1 yumurta sarısı

Yumurta sarısı, süt, şeker ve unu iyice çırpın. Ocak zerine koyup karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin. Kuyulaşınca ocaktan alıp içine vanilya ekleyin ve soğumaya bırakın. Tereyağını eritin. Baklava yufkalarını 4 parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Erimiř tereyağını üzerine sürüp, hazırladığınız muhallebiyi kaşıkla üzerine muska şeklinde katlayın. Fırın tepsisine dizin ve kalan tereyağını da üzerine gezdirip 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. ıkınca soğutup servis yapın.