



TATLI BÖREK (BARTIN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

10 adet kuru yufka
1 kg ceviz içi
250 gr tereyağı
250 gr sıvıyağ
Şerbeti için:
2 kg şeker
1,5 kg su

Yufkalar önce ıslatılır. Teker teker tepsiye dizilen yufkaların her katına eritilen tereyağ ve ceviz dökülür ve fırına sürülür. Şerbeti de hazırlanıp soğuduktan sonra fırından çıkan yufkaların üzerine dökülür. Soğuk servis edilir.

Not: Ölçüler kullanılan tepsiye göre azaltılabilir.

