



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI BÖREK (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfağı

1 kg un
½ su bardağı sıvıyağ
10 ml sirke
5 gr tuz
Şerbet için:
200 gr şeker
200 gr su

İlk önce un elenir ve ortasına çukur açılır, içine tuz ve sirke konulur ve yavaş yavaş su dökülür. Yumuşak hamur yoğrulur, hamurdan ince yufkalar açılır. Üzerlerine sıvıyağ serpilir, rulo halinde katlanırlar ve önceden yağlanmış tepsiye dizilirler. Börek orta ısıda fırında pembeleşene kadar pişirilir. Soğuduktan sonra önceden hazırlanan şerbet böreğin üzerine dökülür. Şerbetini içmesi için bir gece bekletilir.