



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI BÖREK

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı tam buğday unu
- 1.5 çay bardağı süt
- 1,5 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket Pakmaya Instant Maya (10 g)
- 1 çay bardağı ılık su
- 1/2 su bardağı kuru üzüm
- 1 çorba kaşığı tahin
- 1 çorba kaşığı pekmez
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 çorba kaşığı tarçın

Unu hamur yoğurma kabuna eleyip ortasını havuz gibi açın. Mayayı, sütü ve oda ısısında yumuşatılmış tereyağını ekleyin.

Hamuru maya tanecikleri yok olana kadar yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edin. Üzerine bezle örtüp mayalanması için 30 dk bekletin.

İç malzemesi için tüm malzemeyi bir kapta karıştırın. İç malzeme hazırdır.

Mayalanan hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine hazır yufkadan biraz daha kalınca ve yufka büyüklüğünde açın. Üzerine iç malzemeden paylaştırın.

Rulo şeklinde sarıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180°C'ye ayarlı fırında pişirin. Böreğin üzerine serpmek için pudra şekeri ile tarçını karıştırın.

Börek pişince fırından alın, pudra şekeri ile tarçını börek sıcakken üzerlerine bolca serpin.

Ilık servis yapın.



