



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI BÖREK

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

350 g Yufka (Baklavalık)
270 g Sana (13.1/2 çorba kaşığı)
200 g çekilmiş Badem (2 bardak)
2 çorba kaşığı şeker (içine)
300 g Şeker (1.1/4 bardak)
300 g Su (1.1/4 bardak)
1 tatlı kaşığı Limon suyu

Bir tencereye; 300 g şeker (1.1/4 bardak), 300 g su (1.1/4 bardak) ve 1 tatlı kaşığı limon suyu koyunuz ve karıştırmak suretiyle şekeri su içinde erittikten sonra 14—15 dakika kadar kaynatarak yoğun bir şurup yapınız ve ılınmak üzere bir tarafa bırakınız.

Müteakiben içinde; 200 g çekilmiş badem (2 bardak) bulunan bir kaba 2 çorba kaşığı şeker koyarak birbirleriyle hâlloluncaya kadar iyice karıştırınız ve tatlının içerisinde kullanmak üzere bir iç yapınız. Diğer taraftan 300 g yufkanın her bir yaprağından aşağı yukarı 20 şer santim eninde uzun şeritler keserek, bunları üst üste istif ediniz. Bilâhare; istif etmiş olduğunuz hamurlardan teker teker alıp, bunların her iki taraflarını 270 g erimiş Sana (13.1/2 çorba kaşığı) ile yağladıktan sonra, uzun kenar boyunca, bir şerit hâlinde hazırlamış olduğunuz içten müsavi olarak bütün hamurlara yetebilecek şekilde döşeyiniz ve hamurları içleri etrafında döndürmek suretiyle sararak çubuk şekline sokunuz.

Müteakiben bu çubuklardan 1,5 - 2 santim uzunluğunda parçalar keserek, bunları yağlanmış bir tepsiye istif ediniz ve üzerlerine de geri kalan yağı döktükten sonra az ısıdaki fırında 60 dakika kadar pişmeye bırakınız. 60 dakika sonra; fırından çıkarttığınız böreklerin üstlerine, evvelce hazırlayıp ılınmaya bırakmış olduğunuz şurubu dökünüz ve soğuduktan sonra servis yapınız.