



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI BÖREK

Yarım paket baklavalık yufka
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı toz fıstık
1 çay bardağı erimiş tereyağı
200 gram kaymak
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı süt

Kaymağın içine kıyılmış fıstık ve cevizi ekleyip karıştırın. Yufkaları da 3'er tanesini üst üste yerleştirip erimiş yağ sürüp fırın tepsisine yerleştirin. Tüm tepsi dolunca bir miktar yağ kızdırıp üzerine gezdirin ve 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada şerbeti için süt ve şekeri bir kabın içinde kaynatıp ocaktan alın. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti döküp çektin ve soğuk olarak servis yapın.