



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ BÖREĞİ

Börek için:

15-16 Adet Baklavalık Yufka

1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding

2 Su Bardağı Süt (400ml)

1 Paket Pakmaya Krem Şanti

2 Yemek Kaşığı Tereyağı (40g) (veya Sıvı Ayçiçek Yağı (20 ml)

Şurubu için:

3 ½ Çay Bardağı Ilık Su (350ml)

1 ½ Su Bardağı Şeker (250g)

½ Limon Kabuğu Rendesini

Üzeri için:

1 Yemek Kaşığı Toz Tarçın

1 Yemek Kaşığı Toz Badem

Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.

Bir sos tenceresine su, şeker ve limon kabuğu rendesini aktarın. Orta-yüksek ateşte kaynatıp, şerbet kıvamını alınca ateşten alıp, soğumaya bırakın.

Bir tepsiyi yağlayarak, aralarını yağlamaya da devam ederek yufkaların yarısını sererek, üst üste tepsinin tabanına yerleştirin.

Pakmaya Vanilyalı Pudingi, süt ile karıştırarak paketteki tarife uygun şekilde pişirin. 5-6 dakika ılıtıp, yufkaların üzerine dökün.

Üzerini yine yufkalarla kapatıp, üstünü hafif yağlayın.

Bıçağınızın sivri tarafı ile üst kısma baklava şeklinde çizikler atın.

Önceden 180°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika, üzeri kızarmaya başlayıncaya kadar pişirin.

Üzerine şurubu ile tarçın ve toz badem serpiştirerek soğuk servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121321 • adi:Yaz Böreği • gönderen:yiđit bulan • indirme tarihi:04.04.2025 - 20:59