



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA BÖREĞİ

6 Adet Trabzon Yufkası
1 Kase Dövmüş Ceviz
1 Su Bardağı Zeytinyağı
3 Su Bardağı Şeker
3.5 Su Bardağı Su
1 Damla Limon

Tepsiyi yağlayalım. Kıtır kıtır olan özel Trabzon yufkalarını tepsiye yerleştirmeden önce önlü arkalı ıslatalım. Islatılmış yufkaları tepsiye serelim. Aralarını zeytinyağı ile yağlayalım. 3 yufkayı bu şekilde yerleştirdikten sonra dövmüş cevizin yarısını ilave edelim. Sonrasında kalan 3 yufkayı da aynı şekilde tepsiye serelim. En üsteki yufkayı da yağladıktan sonra kalan cevizi serpelim. Tepsiyi fırına koyalım ve böreği pişirelim. Ayrı bir tencereye şekeri, suyu ve birkaç damla limonu koyup kaynatalım. Soğumaya bırakalım. Pişen böreği de fırından çıkarıp soğumasını bekleyelim. Soğumuş şerbeti, soğumuş böreğin üzerine dökelim; böreğin en önemli püf noktası bu. Bu işlemden sonra böreğimizi servis edebiliriz.
