

Tatli Borek

Malzemeler

1 cay bardagi yogurt
2 cay bardagi sivi yag
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
3 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigi limon suyu
Nisasta
Aldigi kadar un
Ici icin;
1/2 su bardagi ceviz
10 yemek kasigi un
2 yemek kasigi tereyagi
Serbeti icin;
4 bardak seker
2 bardak su
5 damla limon suyu

Yapilisi

Serbeti icin; 4 bardak seker 2 bardak suyla kaynatilir, 5 damla limon suyu sikilip ocaktan alinir. Ici icin 2 yemek kasigi tereyaginda 10 yemek kasigi un pembelesene kadar kavrulur. Kavrulan un yarim su bardagi dovulmus cevizle karistirilir. Hamuru icin; 1 cay bardagi yogurt ve 1 cay bardagi sivi yagin uzerine 1 adet yumurta kirilir. 1 cay bardagi su ve 1 paket kabartma tozu dokulup kulak memesi kivaminda bir hamur elde edilene kadar un eklenerek yogrulur. Hamur limon buyuklugunde bezelere ayrilir. Nisasta ve un karisimi serpilerek incecik acilir. Acilan her yufkanin uzeri kavrulmus unlu cevizli icle sarilip yaglanmis tepsiye kol boregi gibi yerlestirilir. 3 yemek kasigi tereyagi kizdirilir ve boregin uzerine dokulur. Ortalama 180 derecedeki firinda kizarana kadar pisirilir. Pisen boregin ilk sicagi cikinca uzerine ilik serbet dokulur. Tatli Borek servise hazirdir.