



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SADE SÜT BÖREĐİ



5 adet yumurta
2 su bardaĐı süt
1 orba kaşığı şeker
1 ay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardaĐı un
YaĐlamak için:
1 dolu çorba kaşığı tereyağı

- # Yumurtalar kırılır, toz şeker eklenir çatalla bir kaç dakika çırpılır.
- # Un ve karbonat eklenir, kısa süre karıştırılır.
- # Son olarak süt eklenir ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır.
- # Isıya dayanıklı bir fırın kabı yumuşak tereyağıyla bolca yağlanır.
- # 170 derece ılık fırına verilir ve 35 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare keserek servise sunulur.

Not: Sade süt böreği Osmanlı saray mutfağına özgü bir sahur yemeğidir.