



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

LABNELİ TATLI BÖREK



2 adet yufka
1,5 su bardağı süt
1 ay bardağı Őeker
1 orba kaşığı un
1 orba kaşığı margarin
1 paket labne peyniri
6 adet kuru kayısı
2 orba kaşığı kuru üzüm
zeri için:
Sıvıyağı

- # Tencereye un ve margarin konur, orta ateŐte bir kaç dakika kavrulur.
- # Sonra soğuk süt ve Őeker ilave edilir. Devamlı karıŐtırarak kıvam alana dek piŐirilir. AteŐten alınır.
- # Vanilya ve labne peyniri eklenir. Mikserle 5 dakika çırpılır.
- # Tavla zarı Őeklinde doėranmıŐ kuru kayısı ve kuru üzüm katılır, karıŐtırılır.
- # Yufkalar 8'er üçgen parçaya kesilir.
- # GeniŐ kenarına soėumuŐ iten yeteri kadar konur. Saėdan ve soldan katlanır, rulo yapılır.
- # Börekler yaėlanmıŐ tepsiye dizilir. Üzerlerine fırçayla sıvıyağı sürülür.
- # 190 derece fırında kızarana kadar piŐirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Böreėin içine arzuya göre kuru incir, ceviz, fındık gibi malzemeler de eklenebilir.