



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Konfet Börəyi

Bonbon Boreği



10 ədəd kvadrat milföy xəmiri
İçə üçün:
3 dilim ağ pendir
10-15 budaq cəfəri
1 ədəd yumurta ağ
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta sarısı
1 çorba qaşığı süd

- # İçə hazırlamaq üçün pendir əzilər, cəfəri qıyılar və yumurta ağıyla qarışdırılır.
- # Həll edilmiş milföy xəmirləri unlu zəmində, merdaneyə açaraq bir az böyüdülər.
- # Bıçaqla, müsbət şəkildə kəsilərək 4 kvadrat parça çıxarılır.
- # kvadratların ortasına iç qoyular və sağda, soldan üst üstə dözər. Ucları konfet şəkəri kimi burular.
- # Hazırlanan 40 ədəd börek yağlanılmış nimçəyə düzülər. Üzərinə fırça ilə yumurta sarısı və süd qarışığı sürülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər, börekler qızarana qədər bişirilər.

Qeyd: Böreklerin daha çox qızarması istənsə yumurta sarısı və süd qarışığına 1 çay qaşığı qəddər şəkər əlavə olunaraq da böreklerin üzərinə sürülə bilər.