



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 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
1 paket labne peyniri
6 adet kuru kayısı
2 çorba kaşığı kuru üzüm
Üzeri için:
Sıvıyağ

- # Tencereye un ve margarin konur, orta ateşte bir kaç dakika kavrulur.
- # Sonra soğuk süt ve şeker ilave edilir. Devamlı karıştırarak kıvam alana dek pişirilir. Ateşten alınır.
- # Vanilya ve labne peyniri eklenir. Mikserle 5 dakika çırpılır.
- # Tavla zarı şeklinde doğranmış kuru kayısı ve kuru üzüm katılır, karıştırılır.
- # Yufkalar 8'er üçgen parçaya kesilir.
- # Geniş kenarına soğumuş içten yeteri kadar konur. Sağdan ve soldan katlanır, rulo yapılır.
- # Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine fırçayla sıvıyağ sürülür.
- # 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

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