



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

## CEVİZLİ BÖREK



- 1 Adet yumurta
- 2 Çay bardağı süt
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Nohut büyüklüğünde limon tuzu
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 3 Su bardağı un
- İçerik için;
- 250 Gr. Tereyağı
- 4 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1,5 Su bardağı ince dövülmüş ceviz
- 1 Su bardağı süt
- Açmak için;
- 1,5 Su bardağı buğday nişastası

# Yoğurma kabına yumurta, süt, sıvıyağ, dövülmüş limon tuzu, tuz ve elenmiş un konur, yoğrulur, yumuşağa yakın bir hamur elde edilir.

# Hamur 20 dakika üzeri kapalı olarak dinlendikten sonra, 4 eşit parçaya ayrılır. Bu arada tereyağı eritilir, üzerine sıvıyağ eklenir.

# Her hamur parçasına nişasta serpilir, oklava yardım ile fırın tepsisinden biraz daha büyük çapta açılır.

# Yuvarlak fırın tepsi yağlanır, açılan yufka tepsinin büyüklüğüne göre hafif buruşturularak, fırın tepsinde yerleştirilir, üzerine 2 -3 kaşık eritilmiş tereyağı - sıvıyağı karışımı fırça ile sürülür.

# Mevcut süt ve ince dövülmüş ceviz, bütün böreğe yetecek miktarda yağlanmış yüzeye serpilir.

# 14 yufkanın bütün katlarının arasına yağ, ceviz, süt yerleştirilerek, üst üste konarak börek tamamlanır.

# Üzerine kalan yağ sürülür, arzu edilen şekilde bıçakla kesilir. Önceden ısıtılmış 195 derece fırında kıpkırmızı renk alana kadar kurutmadan pişirilir.

# Bu böreğin zaman geçtikçe lezzeti arttığı için, ertesi günü ikram edilmesi tavsiye edilir.

**Not: Süt yumuşaklık vermesi için kullanılmıştır, fazlası cevizli böreğin pişmesini zorlaştırır, kat araları hamur olur.**