



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKKABAK BÖREĞİ (KABAK MİLLESİ) (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

2 dilim kabak
2 su bardağı şeker
1 su bardağı ceviz içi
1 kg un
1 çay kaşığı tuz

Kabaklar yıkanıp rendelenir. Un, su ve tuz ile kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Altı bezeye ayrılır. Dinlendirilir. Bezeler tek tek açılır. Saca ilk yufka koyulur. Alt üst pişirilir. Dört tanesi bu şekilde pişirilerek hazırlanır. Bir tane çiğ yufka sacın üstüne serilir. Üzerine pişmiş yufkanın ikisi konur. Daha sonra rendelenmiş kabak, ceviz ve şeker serpilir. Yine pişmiş iki yufka tekrar konup üzerine kabak, şeker ve ceviz serpilir. Üzeri çiğ yufka ile kapatılır. Kenarları sıkılarak kapatılır. Çiğ yufkaların diğer pişmiş yufkalardan biraz daha büyük olmasına dikkat edilir. Sacda alt üst edilerek pişirilir. Üzerine sıcakken sıvıyağ sürülüp kesilerek servis yapılır.

