BAKLAVA YUFKASINDAN BALKABAĞI BÖREĞİ

6 Adet Baklava Yufkası
1 kg Balkabağı
1 Su Bardağı şeker
4 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz
1 Çay Kaşığı Karabiber

Fırını 170 dereceye ayarlayalım. Balkağını soyup yıkadıktan sonra, parçalara ayıralım. Mutfak robotunda çekelim veya elde rendeleyelim. Başka bir kapta şekerle karıştıralım. İçine dövülmüş ceviz ve karabiberi ekleyip, elimizle iyice karıştıralım. Tereyağını küçük bir kapta eritelim. Yağlı kağıdı fırın tepsisine yayalım. Baklava yufkalarını tezgaha serip, üzerine eritilmiş tereyağı gezdirelim. Kenarına balkabaklı harçtan koyup, rulo şeklinde saralım. Diğer yufkaları da aynı şekilde sarıp, tereyağı gezdirdikten sonra böreği fırına verelim. Üzeri kızarana kadar pişirip soğumaya bırakalım. Pudra şekeri ile süsledikten sonra servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:112580 • adı:Baklava Yufkasından Balkabağı Böreği • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:15