



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAKLI BÖREK İÇİ

Milli Eđitim Bakanlığı
Mesleki Eđitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg bal kabađı
4 diş sarımsak
3 adet taze sođan
1 adet havuç
3 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
75 g rendelenmiş beyaz peynir
Tuz, karabiber
½ demet dereotu

Havucu soy ve rendenin geniş tarafı ile rendeleyiniz. Balkabağını ayıklayıp rendeleyiniz. Taze soğanları, sarımsakları ve dereotunu ayrı ayrı kıyınız. Beyaz peyniri rendeleyiniz. Yayvan bir tencerede margarinı kızdırıp, taze soğan ve sarımsakları 5 dakika kavurunuz. Daha sonra balkabaklarını ve havuçları ilave edip sote ediniz.