



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAKLI BÖREK

1 adet havuç
2 adet yufka
1 yemek kaşığı sana yağı
2 yemek kaşığı sıvı sana
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
3 adet taze soğan
4 diş sarımsak
1 Kg balkabağı
0.5 demet dereotu
75 gr beyaz peynir rendesi

Havucun kabuklarını kazıdıktan sonra renderin geniş tarafı ile rendeleyin. Balkabağını ayıklayıp rendeleyin. Taze soğanları, sarımsakları ve dereotunu ayrı ayrı kıyın Beyaz peyniri rendeleyin. Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana[?]yı kızdırıp, taze soğan, havuç ve sarımsakları 5 dakika kavurun. Daha sonra içine rendelenmiş balkabağını ve havuçları ilave edip sote edin. En son olarak tuz-karabiber ve kırmızı pul biber ile baharatlandırıp, kabaklı harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın. Soğuttuğunuz kabaklı harcın içine en son rende beyaz peyniri ve kıyılmış dereotu ekleyip, karıştırın. Yufkaları bütün olarak tezgaha yayıp, 4 eşit parçaya kesin. 2 yemek kaşığı Sıvı Sana[?]yı bir kaseye koyup, dörde böldüğünüz yufkaları bir fırça yardımı ile Sıvı Sana ile yağlayın.(toplam 8 adet yufka) Yağlanmış yufkaların geniş tarafına balkabaklı[?]beyaz peynirli harcı koyup, kalın zarf şeklinde sarın. Balkabaklı börekleri yağlanmış tepsiye dizip, üzerine yumurta sarısı sürdükten sonra önceden 175 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirip, sıcak olarak servis edin.