BALKABAĞI BÖREĞİ (BATI TRAKYA)

Yufka için:
1 kg un
Aldığı kadar su
Tuz
Börek için:
500 gram rendelenmiş balkabağı
1.5-2 su bardağı tozşeker
2 kahve fincanı eritilmiş tereyağı
Çok az tuz

Un, su ve tuzu yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirip, 5 adet beze koparın ve yufka açm. Kabak, şeker ve tuzu harmanlayın. Diğer tarafta tereyağını eritin. Böreğin pişeceği tepsiyi iyice yağlayın. İki adet yufkayı üst üste serin. Hazırlanan için yar ismi yufkaların üzerine yayın. Araya bir yufka serin. İçin diğer yarısını da bu yufkanın üzerine dökün. Harem üzerine kalan diğer iki yufkayı serin (Arzu edilirse iki yufka araşma eritilmiş tereyağı sürülebilir). Hazırladığınız böreği hafif ateşte döndüre döndüre iyice pişirin. Alt tarafı pişen böreği, aynı büyüklükte başka bir tepsiye çevirin. Boşalan tepsiyi tekrar yağlayın. Böreğin kızarmamış kısmı alta gelecek şekilde tepsinin içine kaydırın. Tekrar ocak üzerinde çevirip, pişirin. Soğuduktan sonra, dilimleyerek servis yapın.

ML® Balkabağı Pastası için tıklayınML® Balkabağı Böreği için tıklayınML® Kaba Çörek için tıklayın
ML® Balkabağı Böreği (görsel)

© lezzetler.com tarif no:8456 • adı:Balkabağı böreği (Batı Trakya) • gönderen:general • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:25