



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI BÖREK

750 gram balkabağı
2 adet yufka
8 yemek kaşığı toz şeker
8 yemek kaşığı çekilmiş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Zeytinyağı
Üzeri için pudra şekeri

Balkabaklarını rendeleyin. Fırın tepsisine fırça yardımıyla biraz yağ sürün. Yufkayı ikiye katlayıp, katlanma yerini kesin. Her yarım yufkaya 1 yemek kaşığı yağ döküp fırça yardımıyla yayın, kuru uçlarını ortaya doğru katlayıp açarak her tarafının yağa bulanmasını sağlayın.

Her yarım yufkaya 2 yemek kaşığı toz şeker, 2 yemek kaşığı ceviz içi ve bir tutam tarçın serpin ve balkabaklarını paylaşın. Hazırladığınız yufkayı rulo yapın ve gül böreği gibi içe doğru kıvrın. Kalan 3 yarım yufkayı rulo halinde bırakın. Kıvırdığınız yufkayı fırın tepsisine alın.

Diğer yufkaları da etrafına sarın. Hazırladığınız böreğin üzerine fırça yardımıyla zeytinyağı sürün. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Dilimleyip üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.