



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TATLI BÖREK

- 1 kg bal kabağı
- 5 adet yufka
- 1 çay bardağı eritilmiş margarin
- Yarım çay bardağı su
- 1 kase ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 kase toz şeker
- 1 adet yumurta

Balkabağını ince rendeleyin. Toz şeker, tarçın, üzüm ve cevizle karıştırın. Yufkaları 4'e bölün. erittiğiniz margarinle yağlayın. Kabaklı karışımı yufkaların üstüne yayın. Gül böreği gibi sarın. 180-200 derecede pişirin. Çıktıktan sonra üstüne pudra şekeri eleyin.

