



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI VE CEVİZLİ BÖREK

THY Skylife

2 adet yufka

1 su bardağı püre edilmiş veya rendelenmiş balkabağı

½ çay bardağı toz ceviz

½ çay bardağı beyaz şeker

4 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı sıvı yağ

Fırını 170 derecede ısıtın. Yufkaları ortadan ikiye keserek 4 ayrı parça elde edin. Balkabağını yufkaların üzerine eşit şekilde yayın. Hamuru elinizle sararak rulo yapın. Çok sıkı sarmamaya özen gösterin. Sos tenceresinde tereyağı ve sıvı yağı ısıtın. Bir kâsede ceviz ve şekeri karıştırın. Yağ karışımını rulolara sürün. Ceviz ve şeker serpip gül böreği gibi, daire şeklinde kıvrın. Yağlanmış tepsiye dizin ve üzeri kızarana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.