KOL BÖREĞİ (BAL KABAKLI)

Ümit Usta

1 kg. bal kabağı
600 gr. tozşeker
150-200 gram kıyılmış ceviz
5 yaprak yufka
1 adet yumurta
2 tatil kaşığı tarçın

Kabuklarını soyduğumuz bal kabağını, rendenin iri gözü ile rendeleyelim. (Rendelediğimiz kabak 1 kg. olmalıdır)
İçine tozşekeri, tarçını ve cevizi ilave edip iyice karıştıralım.
1 yaprak yufkayı serip, içine bu karışımdan bolca serpelim. Ondan sonra bütün yufkayı çok sıkmadan sigara gibi saralım ve en sonunda istersek kol böreği şeklinde, istersek de yuvarlak gül böreği gibi katlayalım. Bütün yufkaları aynı şekilde hazırlayıp, içini sıvıyağ ile yağladığımız fırın tepsisine dizelim.
Üzerine çırptığımız yumurtayı fırça ile sürüp çok kızgın olmayan fırında pişirelim (Eğer fırın çok kızgın olursa kabaklar pişmez yufka yanar. 175-180 derece fırın yeterlidir.)
Ilık veya soğuk olarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:57394 • adı:KOL BÖREĞİ (Bal kabaklı) • gönderen:cemre • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:39