KABAK BURMASI (BARTIN)

Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. un
1 adet yumurta
½ tatlı kabak (Orta boy)
1 kase ceviz içi
1 paket margarin
2 kg. şeker
½ limon

Önce un içine bir yumurta kırılıp yeteri kadar su ile yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur elde edilir. 10 dakika bekletildikten sonra beş eşit parçaya bölünen hamurdan yufkalar açılıp örtü üzerine yayılır.
İç malzemesi:
Kabağın kabukları soyulup içi temizlendikten sonra kalın bir rende ile rendelenir. Kabağın içine havanda dövülen ceviz içi ve bir bardak toz şeker katılıp karıştırılarak hazırlanır. Daha sonra, ilk açılan yufkadan başlanarak hazırlanan iç malzemesi (beş yufkaya eşit miktarda) yufka üzerine serpilir. 4 eşit parçaya bölünen yufka, el ile uç kısmından başlayıp biraz sıkıca bükülüp rulo biçimine getirilir. Önceden yağlanan tepsi yada siniye ortasından başlamak üzere daire şeklinde sararak yerleştirilir. Diğer yufkalarda aynı şekilde tepsiye dizilir. Daha sonra üzerine fırça ile erimiş yağ sürülür ve fırına verilerek rengi pembeleşinceye kadar pişirilir. Daha önce, şekerin bir tencere içinde dört-beş bardak suyla ateşte 5-10 dk. eriyinceye kadar kaynatılıp karıştırılması, içine de yarım limon suyu sıkılmasıyla elde edilen ve soğutulan şerbet tepsi üzerine gezdirilir. Üzerine bir bez örtülerek şekerin çekmesi sağlanır. Daha sonra servis yapılır.

ML® Pumpum Çorbası için tıklayın