



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK MİLLESİ

<https://www.mpd.org.tr>

2 kg. kestane veya balkabağı
250 gr. Şeker
½ kg. Şeker
½ kg. Zeytinyağı
1.5 kg. Un
Tuz

Kabağın kabukları soyularak rendelenir. Bir parça tereyağı ile tencerede kavrulur , indirildikten sonra içerisine dövülmüş ceviz ve toz şeker ilave edilerek karıştırılır. Makarna hamurundan biraz daha yumuşak yoğrulmuş hamur hazırlanmış olur. Ufak bir portakal büyüklüğünde bezlere ayrılır , hamur tahtasında açılır. Tahminen 30 - 35 cm. çapında su böreği hamuru kalınlığında açılır. Hazırlanan iç , açılan hamurun yarısına serpilir , diğer yarısı puf böreği gibi üzerine kapatılır. Sonra diğer tarafı kızartılır. Üste gelen kızarmış taraf bir tavuk kanadı ile yağlanır, alt tarafı da kızarıncaya tepsiye alınır ve o kısım da yağlanır, bütün hamur bu şekilde yapıldıktan sonra kesilerek servis yapılır.