



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİKVENİK (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfağı

1 kg un
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
½ kabak
100 ml sıvıyağ
200 gr çekilmiş ceviz içi
1 su bardağı şeker

İlk önce tikvenik için gerekli iç malzemesi hazırlanır. Rendelenmiş kabak, sıvıyağ, şeker, tuz bir kaba alınır ve karıştırılır. Harç iyice karıştırıldıktan sonra ceviz ilave edilir ve tekrar iyice karıştırılır. Un, su ve tuzdan ince yufkalar hazırlanır. Hazır olan yufka yaprakları sıvıyağ ile yağlanır, her birinin üzerine hazırlanan harçtan yayılır. Yapraklar tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında yarım saat kadar pişirilir.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 30.03.2022