



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AÇMA BALKABAKLI TATLI BÖREK

300 Gr margarin  
1 Fiske tuz  
4 Bardak toz şeker  
2 Kg. balkabağı  
6 Bardak un  
2 Bardak fındık kırığı

9 fincan una bir fiske tuz serpilir ve azar azar su ilave edilerek kulak memesi kıvamında yoğrulur. Rulo şeklinde uzatılır ve bıçakla 9 eşit parçaya kesilir. Tepsi eritilmiş margarinle yağlanır. İlk beze incecik açılır, tepsiye serilip yağlanır. İkinci beze de açılır ve tepsiye serilip yağlanır. Yufkanın üzeri rendelenmiş balkabağıyla kaplanıp, fındık kırığı ve toz şeker serpilir. 2 yufka da bir kabak, toz şeker ve fındık kırığı konur. Son yufka da açılıp böreğin üzerine kapatılır ve kare kare dilimlenir. margarinle yağlanır. 170 derecede fırında pişirilir. 1 çay bardağı toz şeker ve 1 çay bardağı suyla şerbeti pişirilip soğutulur. Börek fırından çıkar çıkmaz üzerine sürülür. Kabaklı Tatlı Börek servise hazırdır.