



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAKLI PİDE

4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 su bardağı toz şeker
100 gram ceviz içi (iri kıyılmış)
2 dilim bal kabağı
8 adet hazır baklava yufkası

Kabakların kabuğunu soyup suyun içerisinde dinlendirin. Ardından rende yardımıyla rendeleyin. Geniş bir tavanın içerisinde yağı kızdırın. Ardından bal kabaklarını ceviz içi ve su ile birlikte 5 dakika boyunca kavurun. Daha sonra soğuması için bekletin. Bir kat yufkayı fırın tepsisinin üzerine serin. Fırça ile yufkanın üstünü yağlayın. Üstüne bir miktar toz şeker dökün. Aynı işlemlere yufkaları dört kat olana kadar devam edin. Bal kabaklı harcı yufkanın üzerine yayın. Kalan yufkaları da aralarını yağlayarak üst üste tepsinin üstüne dizin. Fırını 180 derecede önceden ısıtın. Ardından tepsini fırına verin. 20 dakika pişirin. Fırından çıkan böreği dilimleyerek servis edebilirsiniz.

