



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

3 adet yufka
500-600 gr temizlenmiş bal kabağı
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 yumurta
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 yumurta sarısı
Şerbet için:
1 su bardağı su
1 su bardağı tozşeker

Dilimlenmiş bal kabağını rendeleyin. Bir tencereye koyup üzerine toz şeker ekleyin ve orta ateşte karıştırarak kabaklar suyunu salıp çekene ve yumuşayana kadar pişirin. Süt, yumurta ve sıvıyağı çırpın. Yufkaları hazırlayın. Tepsiyi yağlayıp birinci yufkayı kenarları dışa sarkacak şekilde yayın. Diğer yufkaları iri parçalara bölün. Tepsideki yufkanın üzerine birkaç parça yufka koyup sütle ıslatın ve tekrar yufka parçaları serin. Üzerine kabağı yayıp yufka parçaları ile kapatın. Üstüne süt gezdirip yine yufka parçaları koyarak tamamlayın. Dışa sarkan yufkaları üzerine doğru toplayın. Böreğin üzerine çırpılmış yumurta sürüp 170-180 derece fırında 35 dakika kadar pişirin. Diğer yanda su ve şekerle şerbet kaynatın ve ılınmaya bırakın. Tepsiyi fırından alınca üzerine ılık şerbeti gezdirerek dökün. Dilimleyerek servis yapın.