



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI TATLI BÖREK

4 Adet Yufka  
1.5 Kilogram Bal Kabağı  
1 Su Bardağı Şeker (Arzuya Göre Arttırılabilir)  
2 Su Bardağı Ceviz içi  
1 Paket Vanilya  
1 Su Bardağı Süt  
Yarım Su Bardağı Zeytinyağı ya da 200 gram margarin

Balkabaklarını dilimleyin ve kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin.  
Ceviz içini iyice ezerek küçük parçalar haline getirin.  
Rendelenmiş kabağı ceviz içi, şeker, tarçın ve vanilya ile iyice karıştırın.  
Bir kaptan yağ ile sütü iyice karıştırın.  
Yufkayı tezgaha genişçe yayın, yağ ve sütlü karışımı sürün ardından balkabaklı karışımı içerisine yayın.  
Fırını 180 dereceye getirip ısıtmaya başlayın.  
Yufkayı rulo yaparak katlayın ve yağlanmış yada yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine alın.  
Aynı işlemi diğer yufkalar içinde tekrarlayın.  
Önceden ısıttığınız 180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin ve sıcak servis edin.

