BALKABAKLI BÖREK

5 su bardağı un
1 fiske tuz
125 gr olgun balkabağı
Yufkaya göre şeker
1 kase iri çekilmiş ceviz
1 çay kaşığı tarcın
150 gr margarin
2 su bardağı şeker
Üzerine pudra şekeri
1 çay bardağı su

Derin bir kaba unumuzu alalım ve ortasını açalım. Kulak memesi kıvama gelecek şekilde su ve tuzunu katarak hamurumuzu hazırlayalım ve dinlendirelim. Balkabağımızı derin bir kabta rendeleyelim. Dinlenen hamurlarımızdan 3 tane, 3 tane küçük boy domates büyüklüğünde parçalar koparalım. Parçaları ayrı ayrı açalım ve aralarına yumuşak margarin sürelim ve üst üste koyalım daha sonra ince bir şekilde açalım üzerine ayçiçeği yağı sürelim. Balkabağımızı bol bir şekilde üzerine serpelim, toz şeker ve tarçını da üzerine serpelim ve rulo şekline getirelim. Tabanı ve kenarları yağlanmış tepsimize alalım. Diğer hamurları da bu şekilde hazırlayalım. Üzerine yağ ve yumurta sürelim, 170 derece ısıtılmış fırınımızda 40 dk pişirelim, iyice kızarmasına dikkat edelim. Soğutalım, servis ederken üzerine pudra şekeri ve şerbet gezdirelim.



© lezzetler.com tarif no:101615 • adı:Balkabaklı Börek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:51