



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI BÖREĞİ

Hamuru için:

Yarım kg un

150 gram tozşeker

1 adet yumurta

İçi için:

Yarım kg kabak

300 gram tozşeker

1 su bardağı su

1 su bardağı dövülmüş ceviz

Üzerine:

1 adet yumurta sarısı

Önce olarak fırın tepsisini yağlayın. Balkabağını soyun. Çekirdeklerini ayıklayın. Küçük küçük bölerek şeker ve suyla yumuşayınca kadar haşladıktan sonra tahta bir kaşıkla kabakları püre haline getirin. Hamurun malzemesini karıştırın. İyice yoğurun. Hamuru ikiye ayırın. Bir merdaneyle hamuru fırın tepsisi büyüklüğünde açın. Fırın tepsisine yayın. Üzerine kabak püresini koyun. Cevizi serpiştirin. Üzerine hamurun geri kalanını yayın. Fırçayla yumurta sarısını sürün ve firma yerleştirin. Tatlınız altın rengini alınca fırından çıkarıp, soğutun. Kare kare dilimleyerek servis yapın.
