



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI BÖREK

2 kilogram balkabağı
3 bardak toz şeker
1 bardak ceviz
50 gram margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı su
1 kilo un
1 tatlı kaşığı tarçın

Önce balkabaklarımızı şeker ile tencereye koyuyoruz. 1 gece bekletiyoruz..kısık ateşte pişirip soğuyunca ceviz ve tarçını ilave ediyoruz.ayrı bir yerde unumuzu su ile yoğurup hamur elde ediyoruz..yufka şeklinde açıp içine eritilmiş margarin ve sıvıyağı sürüyoruz. Harcımızı içine sürüyoruz.rulo şeklinde sarıp yağlanmış tepsiye diziyoruz. Üzerine kalan yağımızı da sürüp 180 derece önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişiriyoruz.