



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI AÇMA BÖREK

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

Yarım paket kabartma tozu

2 çay bardağı süt

1 yumurta

1 çay bardağı zeytinyağı

İç harcı için:

900-950 gram balkabağı

1,5 su bardağı toz şeker

Bir çay bardağı ince çekilmiş ceviz

Üzeri için:

Tahin

Hamuru için unu geniş bir yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. Kalan malzemeyi ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle kapatıp 30 dakika dinlendirin.

İç harcı için balkabağını iri doğrayıp hafif haşlayın. Blenderdan geçirerek püre haline getirin. Bir kaseye alıp toz şeker ve cevizi ekleyip karıştırın.

Dinlenen hamuru küçük bezelere ayırıp ince açın. Arasına iç harcından doldurup rulo şeklinde sarıp bir ucundan içe doğru kıvrarak gül şekli verin. Böreklerin üzerine su sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Üzerine tahin gezdirerek sıcak servis yapın.

