



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI ADANA BÖREĞİ

Fevziye Sürmeli

1 kg balkabağı
1 kg yufka
1,5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı ceviz
1 adet çubuk tarçın
Yumurta

Rendelenmiş kabak ve şekeri , tarçını bir tencereye koyup kabak suyunu çekene kadar pişirip, iri iri dövülmüş cevizleri karışıma ekleyin. Tarçını çıkartın. Yufkaları dörde bölün. Hafif yağlayın. Sonra kabaklı iç malzemeden yufkalara paylaştırın. Gül böreği şeklinde sarıp, üzerine yumurta sürüp, çörekotu serperek önceden ısıtılmış 230 derece fırında pişirin.

