



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI GÖZLEME (GEYVE SAKARYA)

2 adet hazır yufka

1 sut

Yarım su barağı sıvıyağ

2 adet yumurtanın sarısı

İç hara için;

2 dilim tatlı balkabağı (kavun dilimi kalınlığında olmalı)

4 diş sarımsak

3 adet taze yeşil soğan

1 adet orta boy havuç

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber

175 gr, rendelenmiş sert beyaz peynir (İzmir tulumu ya da Mihaliç peyniri kullanabilirsiniz.)

1 tay kaşığı tuz, karabiber Yarım demet dereotu

Havucu ve bal kabağını ayrı ayrı kaplara rendeleyin. Yeşil soğanı ayıklayıp incecik doğrayın. Sarımsakları piriç tanesi büyüklüğünde dilimleyin. Zeytinyağını geniş bir tencereye koyup orta ısıllı ateşte kızdırın. Taze soğan, havuç ve sarımsakları tencereye aktarıp karıştırarak 2-3 dakika kadar kavurun. Üzerine rendelenmiş balkabağını ekleyip 3-4 dakika soteleyin. Tuz, karabiber ve pul-biberi serpiştirip ocaktan alın ve soğumasını bekleyin. Soğuk haldeki kabaklı harcın üzerine son olarak rendelenmiş beyaz peyniri ve incecik kıyılmış dere-otunu ekleyip karıştırın. Diğer taraftan, yufkalardan birini mutfak tezgahına serin. Su ve sıvıyağı küçük bir kasede çırpıp fırça yardımıyla yufkanın her tarafına bolca sürüp yufkayı ıslatın. Dört tarafından üzerine katlayarak yufkaya dikdörtgen şekli verin. Yufkaların uçları birbirine çok yakın olmalı. Keskin bir bıçakla yufkayı tam ortadan ikiye bölün ve eşit büyüklükte 4 adet kare yufka parçası elde edin. Yufka parçalarının ortasına balkabaklı harçtan birer yemek kaşığı dolsu koyup kenarlarını üstüne kapatarak bohça yapın. Börekleri ters çevirip (katlı tarafı alta gelecek şekilde) yağlanmış tepsiye dizin. Böylece tepside 8 adet börek olacaktır. Üzerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sarısı sürüp 5 dakika önceden 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında 30-35 dakika pişirip çıkarın. Sıcak sıcak servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:101402 • adi:Balkabaklı Gözleme (Geyve Sakarya) • gönderen:sazan • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:23