



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI MİLFÖY

650 gr. balkabağı
3 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı zencefil
1 adet limon suyu ve kabuğu
5 adet acı kırmızı biber
1 adet soğan
8 adet kare milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı margarin
Tuz

Kabağı ayıklayın, küp küp kesin. Bir tencerede sirke, limon suyu ve kabuğunu 2 bardak su ile kaynatın.

Kabakları katın orta ateşte hafif yumuşayınca kadar pişirin.

Kabakların suyunu süzüp çatalla ezin, püre yapın. Kırmızı acı biberin saplarını kesin, uzunlamasına ikiye kesip çekirdeklerini çıkarın. Çok ince kıyın.

Soğanı incecik rendeleyin. Yağ ile eriyene kadar kavurun. Kabak püresi ve biberleri katıp koyu bir püre haline gelene kadar pişirin. Tuz serpin, margarin ekleyip soğumaya bırakın.

Bu arada milföy hamurlarını yan yana dizip çözölmeye bırakın. Kareleri hafif unlayıp çay bardağı ile her kareden 4 küçük daire kesin. Elde ettiğiniz 32 daireden 16 tanesini bir kenara ayırın. Kalanların oratsını bir şişe kapağı ile kesip çıkarın. Ortası delik bu ayırdığınız dairelerin üzerlerine oturtun. Ortaya çıkan küçük hamur kaplarını ıslattığınız bir fırın tepsisine dizip 10 dk dinlendirin.

Fırını 200 derece ısıtın. Hamurların üzerlerine 1 yemek kaşığı su ile karıştırdığınız yumurta sarısını sürün, herbirinin içersine dolu dolu bir tatlı kaşığı kabak püresi doldurun. Fırının alttan 2. Rafında 25 dk pişirin.