



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAL KABAKLI BÖREK

Oktay Usta

3 yufka
1 kg balkabağı
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı tarçın
1 yumurta
sıvıyağ

İlk olarak balkabağı rendelenir tencereye alınır üzerine tozşeker ilave edilerek pişirilir. 1 yufka ikiye ayrılarak tezgaha yayılır. Üzerine sıvıyağ gezdirilir, daha sonra ceviz ve pişen balkabakları yufkanın üzerine yayılır. Tarçın da ilave edilerek gül böreği şeklinde sarılır. Üzerine yumurta sürülerek yağlanmış tepsiye alınır. Her yufka için aynı işlem gerçekleştirilir. Gül böreği şeklinde hazırlanan balkabaklı börekler fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.