



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALKABAKLI TATLI

3 adet yufka  
3 parmak kalınlığında balkabağı dilimi  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Şurup için:  
1,5 su bardağı şeker  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce şurup malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Kabak rendelenir. Üzerine şeker eklenir. Suyu kalmayana dek pişirilir. Tepsi yağlanır. İlk yufka tepsiye konur. Kenarları kesilir, parçalanır, yufkanın üzerine serpilir. Yumurta, süt ve yağdan oluşan karışım gezdirilir. İkinci yufkanın yarısı parçalanarak üzerine konur. Hazırlanan bal kabağı yerleştirilir. Kalan yufka aralarına sütlü karışım gezdirerek aynı şekilde yerleştirilir. En son kalan sütlü karışım üzerine gezdirilir. Tatlı önceden ısıtılmış, 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şurup gezdirilir. 2 saat sonra kare şeklinde dilimlenir, servise sunulur.