



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BÖREĞİ (ANTALYA)

5 su bardağı un

1,5-2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Arasına:

2 su bardağı tereyağı veya margarin

İçi:

1 kilo balkabağı

1 su bardağı ceviz

½ su bardağı şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Üzerine:

1 su bardağı pudra şeker

Yapılışı

Un, su, tuz ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğur, on beze yap, yağ bez ört, yarım saat dinlendir.

Bezeleri ince aç, yağlanmış tepsiye yay, erimiş yağı kuru yer kalmadan sür, yufkaların yarısı bitince kabağı

rendele, cevizi döv, tarçın ve şekeri karıştır, yağlanmış yufkanın üzerine serp, diğer yufkaları da aç, kabaklı içi

üzerine yay. Bütün yufkalar bitince kalan yağı böreğin üzerine kuru yer kalmadan gezdir, 200 derece ısıli fırında

pişir. Fırından çıkınca üzerine pudra şekeri serp.

[ML® Balkabağı Böreği için tıklayın](#)