



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BÖREĞİ (AZDAVAY KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Hamuru için:

Alabildiği Kadar Un

Alabildiği Kadar Tuz

Alabildiği Kadar Su

Diğer malzemeler:

500-600 gr. Tatlı kabağı (Bal kabağı)

200 gr. Tereyağı

1 Çay Bardağı Pekmez

10 Tutam Toz şeker

1/2 Çay Bardağı Sıvı yağ

1 Adet Yumurta

1 Yemek Kaşığı Yoğurt

Un, tuz ve su bir tekne de karıştırılır ve kulak memesi kıvamında hamur elde edilir.

Hamur pözüler haline getirilir ve yarım metre çapında oklavayla açılır.

Sıvı yağ ve su karışımı ile ıslatılır.

Bal kabağı orta kıvamda rendelenir.

Yuvarlak açılan yufka ortadan ikiye bölünecek şekilde kesilir.

Yarım ay şeklinde olan parçalardan birinin içerisine rendelenen kabak serpiştirilir.

Üzerine 1 tutam toz şeker eklenir ve rulo şeklinde sarılır.

Düz ya da sarmal bir şekilde yufkalar yağlanmış olan tepsiye dizilir.

Çırpılan yumurta sarısı fırçayla böreğe az miktarda sürülür.

170 derece sıcaklıktaki fırında 35-40 dakika kadar pişirilir.

Bir tavada tereyağı kızdırılır. İçerisine pekmez ilave edilir.

1 taşım kaynayınca böreğin üzerinde gezdirilir ve sıcak tüketilir.

