



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BÖREĞİ (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

500 g hazır yufka
1 kg kabak
1 çay bardağı şeker
150 g ceviz
1/2 çay bardağı ayçiçeği yağı
Tarçın

Soyulduktan sonra kabak iri rende ile rendelenir.

Şeker, ceviz ve tarçın ilâve edilir.

Kâğıt üzerine bir yufka serilir, üzerine yağ serpilir, üzerine bir yufka daha serilir ve yine yağ ve dolgu serpilir.

İki yufka kâğıt yardımıyla rulo halinde sarılır ve ayçiçeği yağı ile yağlanmış bir tepsi içine dizilirler.

Kabak böreğinin üstü yine ayçiçeği yağı ile yağlanır ve ılımlı fırında pişirilir.

Üstü kızardıktan sonra çıkarılır ve bezle sarılır.

Soğuduktan sonra isteğe göre üzerine pudra şekeri serpilir.

