



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BÖREĞİ (KASTAMONU)

Servet Işık

3 kg tatlı kabağı
2 su bardağı sıvıyağ
Yarım kg ceviz
Yarım çay bardağı toz şeker
Hamuru için:
1 çay bardağı sıvıyağı
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı süt
2 adet yumurta
Yarım limon suyu
1 çimdik tuz

Hamur malzemeleri yoğrulur.

Tatlı kabaklarının kabuğu soyulur, rendelenir.

Cevizler blenderdan çok ince olmayacak şekilde geçirilir.

Hamurlar pazı yapılır, ince bir şekilde oklava yardımıyla açılır.

Açılan hamurun yarısına, rendelenen kabaktan iki tutam yayılır.

Kabağın üzerine sırasıyla bir tutam ceviz ve iki tutam toz şeker eklenir.

Malzemelerin olduğu taraftan rulo yapılır.

Rulo yapılan malzeme dolu hamurlar fırın tepsisine dizilir, üzerlerine sıvıyağ sürülür. Bir fırın tepsisine 7 adet malzeme dolu hamur sığmaktadır.

200 derecede üzeri kızarıncaya kadar (yaklaşık 45-50 dakika) pişirilir.

