



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK BÖREĞİ (KIBRIS)

1/2 bardaktan biraz az sivi yağ (zeytinyağı)

1 yk kuru maya

2 yumurta +1 yumurta üzerine sürmek için

aldığı kadar un ve su

İç için:

1 kg rendenin kalın tarafıyla rendelenmiş bal kabacı (halloween kabacı)

1 bardak haşlanmış pirinç

1 bardak kuruüzüm

her poğaca için 1 tatlı kaşığı şeker

sivi yağ, tarçın

Yapılışı:

İç malzeme dışındaki malzemelerle bir hamur yapılır ve dinlenmeye bırakılır. Bu arada kabak, pirinç, üzüm, tarçın ve sıviyağ bir kapta harmanlanır.

Hamurdan çok ince olmayan bezeler açılır iç malzemeyle poğacalar yapılır ve üzeri kapanmadan şekeri eklenir.

Fırına girmeden önce üzerine yumurtası sürülür

ve üzeri kızarana kadar pısrılır.