



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BÖREĞİ (TEKİRDAĞ)

THY Skylife

Hamuru (bir tepsi için):

1/2 kg un

1 yumurta

1 kahve fincanı sirke

1 kahve fincanı sıvı yağ

Malzemesi:

1 adet kuru kabak

2 baş soğan

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı şeker

Hazırlanışı:

Kabağın tümünü soyup, rendeleyin ve suyunu sıkın. Üzerine kavrulmuş soğan, yumurta, tuz, karabiber, nane ve şekeri ekleyerek karıştırın. Un, yumurta, sirke, sıvı yağ ve tuzu karıştırarak yoğurun. Azar azar su ilave ederek kulakmemesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parça keserek, oklava yardımı ile 12 adet yufka açın. Yufkaları beş dakika dinlendirdikten sonra birer birer alarak yağlanmış tepsiye dizmeye başlayın. Her yufkanın arasına sıvı yağ serpin. Dört adet yufkadan sonra harcı döşeyin. Üzerine dört adet yufka koyduktan sonra tekrar harcı döşeyin. Kalan dört adet yufkayı da yerleştirdikten sonra böreğin üzerine yağ sürün. İsteddiğiniz şekilde dilimleyerek fırına verin ve önceden ısıtılmış orta ısıdaki fırında pişirin.

[ML® Balkabağı Böreği için tıklayın](#)