



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇEKİRDEKLİ BÖREK

Hamuru için:

- 1 Adet Yumurta
- 1 Kase Yoğurt
- 2 Çorba kaşığı sana yağı
- 1 Paket Karbonat
- Yeteri kadar Limon Suyu
- Yeteri kadar Un

İçi için:

- 300 Gram Kabak Çekirdeği
- 2 Çorba kaşığı sana yağı
- 1 Adet Kuru Soğan
- 500 Gram Kaymak
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- Yeteri kadar Pulbiber
- Yeteri kadar Karabiber

Plastik bir kaba 1 kase yoğurt, 1 kase su, 1 adet yumurta, 2 yemek kaşığı sana yağı, 1 paket karbonat, 3 damla limon suyu, 1 çay kaşığı tuz ve alabildiği kadar un konulur. Hamurumuz kulak memesi kıvamında olacak şekilde un eklenmelidir.

Hamurumuz yoğrulduktan sonra üzeri bir bez ile örtülerek 10 dakika dinlenmeye bırakılır. Böreğimizin iç harcı için küçük boy teflon tava orta ocak ateşine konularak içerisine 1 yemek kaşığı sana yağı eklenir. Sana yağı kızdırıldıktan sonra bir büyük boy soğan soyularak küp küp doğranır. 300 gram kabak çekirdeği ağza gelecek şekilde rondodan geçirilir. Soğanlar kavrulurken 1 çay kaşığı pul biber ve 1 çay kaşığı karabiber eklenir. Hemen ardından kabak çekirdekleri ve 1 çay kaşığı tuz da harcımıza eklenerek karıştırılarak pişirilir. Dinlendirilmiş olan hamur üzerine un serpilerek ikiye bölünür. Diğer parçası açılarak yufka inceliğine getirilir. Üzerine kaşığın arkası ile kaymak sürülerek rulo haline getirilir.

Kaymaklı kısmı içte kalacak şekilde rulo haline gelen hamur kıvrılarak çiçek şeklinde kıvrılarak ortadan birleştirilir. Hazırlanan hamurun buzlukta 10 dakika bekletilmesi gerekir. Aynı işlem kalan diğer hamur için de yapılır. Yeniden buzluktan çıkartılan hamur açılarak tepsi büyüklüğüne getirilir. Çekirdekli harcımız hamurumuzun üzerine yayılarak açılır ve üzerine kapatılır. Fırınımız 200 derecede ısıtılır. 1 yumurtanın sarısı ve 1 yemek kaşığı sana yağı karışımı böreğimizin üzerini kaplayacak şekilde sürülür. Fırınımız 180 dereceye ayarlanarak 60-70 dakika kadar pişmeye bırakılır.