



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK DOLMALI BÖREK

6 adet boy kabak
1 su bardağı bulgur (sıcak su ile kabartılmış)
300 gr kıyma
2 yemek kaşığı salça
2 çorba kaşığı yağ
Tuz
Karabiber
Nane
1 adet soğan
2 adet yufka
3 adet çırpılmış yumurta
150 gr yağ

Kabak dolması için, kabaklar iki uçtan, genişçe soyulur.

Geniş bir kap içinde bulgur ile ince kıyılmış soğan kıyma baharatlar birleştirip yağ ve salça eklenir güzelce harmanlanır. Hazırlanan içle kabaklar doldurulur.

İki yufka yufkacandan özel alınır ve bu durumda tazecik ve yumuşacık olurlar. İki tane yumurtamız çırpılmış olarak bir kenarda duruyor.

Tezgaha serilen yufkanın yarısı çırpılmış yumurtayla fırçalanır diğer yarısı fırçalanan tarafın üzerine örtülerek yarım daire yapılacak. Şimdi de yarım dairenin yarısı yumurtayla sıvazlanıp ikiye katlanır. İçine sigara böreği gibi kabak dolmasını konulup sarılır.

Diğer yufkalarda aynı işlemden geçer ve börekler hazırlanır.

Dolma böreklerini folyo veya streç filmle sıkıca sararak buzdolabına kaldırın.

Yeneceği zaman çıkartın dolaptan, birer parmak eninde dilimlere kesin. böreği kapattığınız uçtan kürdan sokup tutturmalısınız ki, kızarıırken çiçek gibi açmasınlar.

Geniş bir tavada yağı kızdırın Kızgın yağda, ktır ktır kızartıyoruz sonra, servis tabağına alıp servise sunuyoruz.

