



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK SARAYLISI

Malzemeler

3 adet tuzsuz yufka
0.5 kg. bal kabađı
1 bardak sıvı yağ
2.5 bardak toz şeker
karabiber.

Yapılışı

Kabaklar rendelenir, üzerine toz şeker serpilip 1 saat kadar suyunu salması beklenir. Yufkalar masaya yayılır, fırça ile üzerine sıvı yağ sürülür. Suyunu salan kabaklar iyice sıkılarak bir kaba alınır. İçine karabiber ilave edilerek karıştırılır. Yufkaların üzerine eşit miktarda serpiştirilir. Kol böreği gibi sarılıp tepsiye yerleştirilir ve fırında pişirilir. Fırından çıkartılıp üzerine kabaklardan kalan su gezdirilir ve tekrar fırına sokulur. Üzeri nar gibi oluncaya kadar tekrar pişirilir.

[ML® Fırında Kabak Tatlısı için tıklayın](#)
