



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK SULTANI

Malzemeler

2 adet yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
750 gr. balkabađı rendesi
3 su bardađı toz Őeker
2 su bardađı su
1 büyük paket katı yađ
1 su bardađı süt
Alabildiđi kadar un.

YapılıŐı:

Yumurta, süt yağ ve alabildiği kadar un ile baklava hamuru yapılır. Hamur iki eŐit parçaya bölünür. Her parça tekrar 15 parçaya ayrılır. Merdane ile tabak büyüklüğünde aralarına niŐasta koyularak açılır. st üste koyulur. st üste konan 15 yufka tek bir hamur halinde açılır. Yađlanan tepsiye yerleŐtirilir. RendelenmiŐ ve Őeker katılmıŐ kabaklar suları sıklarak hamurun üzerine serpilir. İkinci hamur da aynı Őekilde açılarak kabakların üzerine örtülür. Baklava Őeklinde kesilir. zerine kızdırılmıŐ yağ dökülür. Fırında nar gibi kızartılır. Ayrı bir tencerede 2 su bardağı Őeker ve 2 su bardağı su ile yapılan Őurup sıcak olarak böreğin üzerine dökülür.

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