



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI İ BAKLALI SODALI BÖREK

2 ADET KABAK
4 ADET YUFKA
300 GR İ BAKLA
1 TUTAM DEREOTU
1 ADET KURU SOĞAN
2 ADET YUMURTA
1 ŞİŞE SODA
1 KASE YOĞURT
3 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
1 ÇAY KAŞIĞI TUZ
1 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER
1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ

İ BAKLANIZI 2 SU BARDAĞI SUYLA HAŞLAYIN.KABUKLARINI SOYUN. BİR TAVADA 3 YEMEK MARGARİNLE KÜP DOĞRANMIŞ SOĞANINIZI KAVURMAYA BAŞLAYIN. İÇİNE TEMİZLENMİŞ VE KÜP DOĞRANMIŞ KABAKLARLA İ BAKLANIZI KATIN. KAVURMAYA DEVAM EDİN. TUZ VE KARABİBER EKLEYİN. ÇATALINIZIN ARKASIYLA İ MALZEMENİZİ EZİN. ILIKLAŞAN İ MALZEMENİZE İNCE DOĞRANMIŞ DEREOTUNU EKLEYEREK KARIŞTIRIN. AYRI BİR KABIN İÇİNE YUMURTALARI KIRIN. İÇİNE SIVIYAĞ,YOĞURT VE SODA KATARAK ÇIRPIN. YUFKALARINIZIN HER BİRİNİ SEKİZ EŞİT PARÇAYA BÖLÜN. HER BİR YUFKAYI SODALI YOĞURT SOSUYLA SOSLAYIN. YUFKANIN GENİŞ TARAFINA HAZIRLADIĞINIZ KABAKLI İ MALZEMEDEN KATIN. KENARLARINI KAPATARAK DİKDÖRTGEN BİÇİMİNDE SARIN.HAZIRLADIĞINIZ BÖREKLERİ YAĞLANMIŞ FIRIN TEPSİSİNE DİZİN. ÜZERLERİNE ARTAN SOSTAN SÜREREK ÖNCEDEN ISITILMIŞ VE 200 DERECEYE AYARLANMIŞ FIRINDA ÜZERİ KIZARANA KADAR PİŞİRİN.