



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI KIVIRMA (MANAV TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 adet hazır yufka
3 adet orta boy bal kabağı
1 kalıp beyaz peynir
½ bağ maydanoz
1,5 su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
1 bardak soda
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
Pul biber
Karabiber
Tuz

Bal kabaklarının kabukları soyulur, içi temizlenir, rendelenir ve sıkılır. Rendelenen kabaklara, ufalanmış peynir, ince ince doğranmış maydanoz ve baharatlar eklenip iyice harmanlanır. Hazır yufkalar açılıp üzerine yoğurt, yumurta sarısı, soda ve sıvı yağ ile birlikte hazırlanan sos sürülür ve iç malzemesi koyulup rulo şeklinde kapatılır. Ardından yağlanmış fırın tepsisine içten dışa doğru sarmal şekilde dizilir. Kalan sos üzerine sürülür ve tereyağı küçük parçalara bölünerek üzerine konulur. Bu şekilde hazırlanan kabaklı kıvırma buzdolabında 1-2 saat dinlendirilir ve önceden 180°C'de ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. İsteğe göre servis edilirken üzerine toz şeker serpilebilir.

