



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BÖREK (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr. Rendelenmiş Bal Kabağı
500 gr. Kuru Yufka (elle su serpilerek ıslatılmış)
75 gr. Eritilmiş Tereyağı
150 gr. Dövmüş Ceviz İçi
150 gr. Toz Şeker
Şurubu için:
400 gr. Toz Şeker
600 gr. Su
25 gr. Limon Suyu

Bir kâseye rendelenmiş kabağı, toz şekeri ve cevizi koyup güzelce karıştırın. Bir fırın tepsisini biraz yağlayıp, biryulkayı büzerek serin. Biraz yağ gezdirip kabakları içine yayın. Yufkalar bitene kadar işleme devam edip son yufkanın üstünü güzelce yağlayarak önceden 180 derece ye getirilmiş fırında 20-25 dakika pişiriniz. Soğumaya yakın kare şeldinde kesip, üzerine şurup(Şeker ve su koyulaşana kadar kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilerek yapılır) gezdirin. Şurubu çekmesi için üzerini bir tepsiyle örtünüz. Daha sonra porsiyonlara ayırarak servis yapınız.

