KABAKLI TATLI BÖREK (ZONGULDAK)

Anadolujet Magazin

1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
300 gram rendelenmiş bal kabağı
2 çay bardağı toz şeker
6 kuru yufka (elle su serpilerek ıslatılmış)
2,5 çorba kaşığı erimiş tereyağı
Şurubu için:
5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

Şerbeti için şeker ve su koyulaşana kadar kaynadıktan sonra limon suyu ilave edilip altı kapatılır.
Bir kâseye rendelenmiş kabağı, iki çay bardağı toz şekeri ve cevizi koyup güzelce karıştırın. Bir fırın tepsisini biraz yağlayıp, bir yufkayı büzerek serin. Biraz yağ gezdirip kabakları içine yayın. Yufkalar bitene kadar işleme devam edip son yufkanın üstünü güzelce yağlayarak 170 derece fırında 20-25 dakika kadar (üstü pembeleşene kadar) piştikten sonra biraz geniş kare şeklinde kesip, üzerine şurup gezdirin. Şurubu çekmesi için üzerini bir tepsiyle örtün. Daha sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:79273 • adı:Kabaklı Tatlı Börek (Zonguldak) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:23.04.2024 - 23:25