



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKABAKLI KIRKLARELİ BÖREĞİ

Sahrap Soysal

2 adet hazır yufka
1 su bardağı sıvıyağ
İç için;
4 su bardağı dolusu rendelenmiş karakabak (veya tatlı bal kabağı)
1 su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı toz tarçın (isteğe bağlı)
1-2 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Üzeri için;
Pudra şekeri veya tozşeker

İki yufkayı üst üste mutfak tezgahına yayın. Dörde bölerek 8 adet yufka elde edin.

İç harcını hazırlamak için; rendelenmiş kabağı, tozşeker, tarçın ve cevizi derin bir kaba koyup karıştırın.

Yufkaların herbirinin üzerine bolca sıvıyağ sürüp iyice ıslatın.

En az 25-30 santim çapındaki bir fırın tepsisini yağlayın.

Yufka parçalarının birinin üzerine kabaklı içten bolca serpiştirin. Rulo yapıp gül böreği gibi içe doğru spiral şeklinde kıvrın.

Hazırladığınız böreği yağlanmış tepsinin ortasına koyun. Diğer yufka parçalarını da rulo şeklinde sarıp tepsideki gül biçimindeki böreğin etrafına yapıştırarak sarın.

Tüm yufkaları aynı şekilde birbirlerinin etrafına sarıp böreğin üzerine kalan yağı sürün.

Böreği 200 dereceye ayarladığınız fırında üzeri altın sarısı oluncaya kadar, en az 30-35 dakika pişirip çıkarın.

İlınınca üzerine pudraşekerini ya da tozşeker serpip servise sunun.

Not: Trakya bölgesinde çok kullanılan karakabağın dışı koyu yeşil ya da koyu kırmızı olabilir. İçinin tadı ne tatlı ne tuzludur. İster tatlı ister tuzlu yemek yapabilirsiniz, çok lezzetlidir.