



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ KABAĞI BÖREĞİ

750 gr un
1 tane kabak
1 tatlı kaşığı karbonat
Tuz
250 gr süt
Aldığı kadar su

750 gram un, tuz ve su ile börek hamura yapılır. Kabak parçalara ayrılıp, suda kaynatılır. Sudan çıkarıldıktan sonra, kabağın kabukları kazılır içi bir kaba yerleştirilir, üzerine 250 gr süt ve 2 çorba kaşığı şeker atılır ve kaynatılır.

Hamur ikiye bölünür. Bölünen parçalar da 15 parçaya bölünür. Küçük parçalar tabak büyüklüğünde açılır. Üzeri yağlanır. 5 kat yapıldıktan sonra tepsi büyüklüğünde açılır, yağlanır. Tepsi büyüklüğünde üç kat arası yağlı yufka üzerine yukarıdaki kabak malzemesi dökülür. Hamurun diğer yarısı için aynı işlemler yapılır. Malzemenin üzerine dizilir. Tepsinin en son katı da yağlanır ve kenarları küçük katlanır. Piştikten sonra yufkaların arasına süt dökülüp yenir.