



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOKUM VE CEVİZLİ KABAK BÖREĞİ (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

500 g hazır yufka  
800 g kabak  
1 çay bardağı şeker  
100 ml ayçiçeği yağı  
1 paket tarçın  
1 kutu lokum  
1 çay bardağı ceviz

Soyulmuş ve parçalanmış kabak iri rende ile rendelenir ve hafifçe sıkılır.

Üzerine şeker ve tarçın serpilir.

Yufkalar ikişer olarak yayılırlar tabanda boylamasına kabak, ince dövülmüş ceviz lokum şeritçikleri koyulur.

Üzerine ayçiçeği ağı serpilir ve yufkalar rulo halinde sarılırlar.

Ayçiçeği yağı ile yağlanmış tepsiye dizilirler. İlimli fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

