



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ KABAK BÖREĞİ (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Bal kabağı 1 kilogram
Pekmez ½ çay bardağı
Un 1 kilogram
Yumurta 2 adet
Sirke 1 çorba kaşığı
Zeytinyağı 3 kaşık
Toz şeker 250 gram
Ceviz 300 gram

Bir kabin içinde un, yumurta ve sıvı yağ ile kulak memesi kıvamında hamur yapılır. Hamur, ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler, tabak büyüklüğünde açılır. Bir bezenin üzerine yağ sürülür.

2. beze onun üzerine koyulur ve yufka şeklinde açılır.

Açılan yufkanın üzerine rendelenen kabak, pekmez, toz şeker ve ceviz koyulur, rulo şeklinde sarılır. Fırın kağıdı koyulan tepsiye dizilir ve orta sıcaklıkta pişirilir.

