



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TİKVENİK

- 4 adet yufka
- 1 kg. bal kabağı (kabuğu soyulmuş)
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı ceviz içi (ince çekilmiş)
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri

Bal kabağını geniş bir kase içine rendeleyin.

Şeker, ceviz ve tarçını bal kabağına ekleyerek karıştırın.

Yufkaları yarım ay oluşacak şekilde tam ortadan kesin. 8 adet yarım ay şeklinde yufka elde etmiş olacaksınız.

Bir fırça ile yufkaların iç yüzeyini kaplayacak şekilde sıvı yağ sürün.

Ardından bal kabaklı harcı yufkanın içine eşit bir şekilde yerleştirin ve rulo şeklinde sarıp, gül gibi dolayın.

Doladığınız ilk yufkayı yağlı kağıt koyduğunuz bir fırın tepsisine veya 30 cm çapında yağlanmış borcamın ortasına yerleştirin.

Diğer yufkalara da sıvı yağ sürün ve iç harcını koyarak rulo şeklinde sarın. Ortaya yerleştirdiğiniz yufkayla birleştirerek dizin. Birleştirdiğiniz yufkalar gül böreği gibi tepsiye dizilmiş olmalı.

Elinizdeki yufkalar bittiğinde kalan sıvı yağı böreğin en üst kısmına bir fırça ile sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstü kızarana dek yaklaşık 30-40 dakika kadar pişirin.

Servis etmeden önce üzerine pudra şekeri serpin.

Not: Bal kabaklı karışımı böreğin içine koymadan önce soteleyebilir ve daha yumuşak bir börek elde edebilirsiniz. Böreğin daha çıtır olmasını isterseniz harcınızı sotelemeden kullanın.

