



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZARF BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

16 adet baklava yufkası
100 gram kaymak
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı çörekotu
Harç için:
1 kg tatlı kabak
1 su bardağı kıyılmış ceviz
3 adet soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı kimyon
Tuz

Harç için, irice rendelenmiş kabağı tencereye alın. Üzerini iki parmak geçecek kadar su ekleyip pişirin. Blenderden geçirip kenara alın. Ayrı bir yerde yemeklik doğranmış soğan ve kıyılmış sarımsağı sıvı yağda soteleyin. Ocaktan alıp, kimyon ve tuz ilave ederek karıştırın. Soğanlı karışımı, cevizle birlikte kabağa ekleyin ve karıştırın. İki adet baklava yufkasını üst üste yerleştirin. Üzerine kaymak sürün. Yufkanın bir tarafına harç koyup, ikinci tarafı üzerine kapatın ve yarım üçgen elde edin. Üçgenin iki köşesini üst üste gelecek şekilde kapatarak daha küçük bir üçgen elde edin. Aynı işlemi bir kez daha tekrarlayın. Yufkalar bitene kadar bu işlemi uygulayın. Börekleri yağlanmış fırın tepsinde yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sürün. Susam ve çörek otu serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

