



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BALKABAĐI BÖREĐİ



4 adet yufka
1 su bardađı süt
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta beyazı
İçi için:
1 kg balkabađı
1 su bardađı toz Őeker
1 ay bardađı ceviz
2 orba kaŐıđı zeytinyağı
zeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # İlk iŐlem olarak i malzemesi hazırlanır. Balabağının kabuğu soyulur ve rendenin iri kenarıyla rendelenir.
- # zerine Őeker ve 2 çorba kaŐıđı zeytinyağı konur. Kapak kapatılır. Kısık ateŐte ara sıra kontrol ederek yumuŐayana kadar piŐirilir.
- # Tamamen soğuduktan sonra iri çekilmiŐ ceviz eklenir ve karıŐtırılır.
- # Yufkalar st üste konur. Artı Őeklinde kesilir. (16 adet üçgen yufka elde edilir.)
- # Yufkanın yüzeyine süt, zeytinyağı ve yumurta beyazından oluŐan karıŐımdan 1-2 kaŐık dökülür ve fırçayla yayılır.
- # GeniŐ kenarına, uzunlamasına balkabaklı i bırakılır. nce rulo yapılır, sonra kendi etrafında döndürerek gl böreği Őeklinde sarılır.
- # Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Artan sütlü sosun içine yumurta sarısı eklenir ve böreklerin üzerine sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırına verilir. Börekler kızarana kadar piŐirilir.
- # Ilık larak servise sunulur.

Not: Balakabađı böređi Zonguldak bölgesine ait yöresel bir lezzettir.